
AIL
VII-VIII
1959-1962
Z
10



ANALES

DEL

INSTITUTO DE LINGÜÍSTICA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS

ANALES

DEL

INSTITUTO DE LINGÜÍSTICA

TOMO VIII



MENDOZA
1962

ALBERT KLEMM

La cultura popular de la Provincia de Ávila (España)

PRÓLOGO

A mi querida esposa

La idea de publicar esta tesis me la inspiró mi siempre venerado maestro de la Universidad de Hamburgo, el Sr. Prof. Dr. Dr. h. c. F. Krüger, al que debo expresar vivo agradecimiento por su incansable y generosa ayuda.

Los materiales fueron recogidos durante un viaje por la provincia de Ávila en el año 1932; pero las dificultades de la guerra y los tiempos azarosos de postguerra me impidieron ordenarlos y completarlos hasta que a fines de 1948 —gracias al aliento que me infundiera el maestro— recobré energías y emprendí nuevamente la tarea. Por fin, en 1950 presenté el trabajo como tesis doctoral a la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Hamburgo. El Dr. F. Krüger le ha dado, en Mendoza, su forma definitiva completándola más especialmente con los datos de la bibliografía reciente.

Reconocimiento especial debo también al Dr. R. Olbrich del Seminario für Romanische Sprachen und Kultur de Hamburgo; al Dr. W. Bierhenke del Museo Etnológico de Hamburgo (Museum für Völkerkunde) que con toda liberalidad me permitió la consulta de sus excelentes estudios folklóricos de la Sierra de Gata; al Dr. Hopfner, por proporcionarme el Nomenclátor de 1940 de la provincia de Ávila y al Sr. V. Schlee, por los valiosos datos que extraje de su estudio inédito sobre el folklore de la Alberca (Salamanca).

Debo destacar asimismo la excelente colaboración del Sr. H. G. Gerdes, joven amigo, que confeccionó los dibujos sobre los croquis originales con singular maestría y la del Sr. R. Schütt que hizo el mapa de Ávila, con no menos acierto.

Y ante todo, gratitud a mis padres que, durante los años de la guerra y postguerra, celosamente guardaron el material recopilado en un pequeño pueblo de los alrededores de Berlín, afrontando todos los peligros para protegerlos del robo o destrucción; y a mi esposa que soportó pacientemente y sin desmayos los dos largos años que llevó mi trabajo, en una pequeña

habitación compartida con otras tres familias, por orden de las tropas de ocupación.

Y por fin, mil gracias a todos aquellos anónimos y sencillos moradores de la provincia de Ávila que venciendo su justificada desconfianza al extranjero, me brindaron la hospitalidad de sus generosos corazones y la inestimable ayuda de su sabiduría hecha de experiencias de muchos siglos.

* *
*

Introducción

1. Límites, división geográfica y características de la Provincia de Ávila y de sus habitantes.

La Provincia de Ávila [1], está situada en el mismo corazón de la Península Ibérica, entre 4º.12' y 5º.44' longitud oeste y 40º.8' y 41º.12' latitud norte. Tiene la forma de un trapecio y está limitada hacia el Oeste por Salamanca, al Sur por Cáceres y Toledo, al Este por Madrid y Segovia y al Norte por Valladolid. La descripción exacta de los límites se halla en Schmieder, Wirtschaftsgeographie, págs. 13-14: "El límite meridional coincide en el oeste (de la Sierra de Trampal hasta la Plaza de Almanzor) con la divisoria de las aguas de las cuencas del Tajo y del Duero. En el punto más alto de la sierra divisoria tuerce hacia el sur hasta alcanzar el Tiétar, siguiendo el curso superior de este río hasta sus fuentes. Desde aquí la frontera oriental va primero en dirección noreste hasta el río Adaja, que constituye desde Arévalo, corriente abajo, todavía el límite en una extensión de 12 km. El límite septentrional es extremadamente corto; alcanza hasta 35 km. al oeste del río Adaja. Desde allí el límite occidental sigue en dirección sudoeste". [2]

La provincia se divide en seis partidos: Ávila, Arévalo, Piedrahita, El Barco de Ávila, Las Arenas de San Pedro y Cebreros. De acuerdo al Censo de la Población de España de 1910 tiene una superficie de 8047 km²; y el número de habitantes, conforme a la misma fuente era en 1900: 200.457. Madoz (III, 118) da las cifras siguientes: en 1587, 41.425 hab.; en 1768/69, 71.559 hab.; y (III, 133) en 1844, 114.685 hab.

---

1 Cp. sobre la historia de la ciudad y de la provincia de Ávila Madoz III, 177 y sigs.

2 Cp. también Madoz III, 120.

Según una estadística del año 1954 la provincia de Ávila tiene una población de 251.000 h., su densidad media es de 31 habitantes por kilómetro cuadrado. Los últimos datos (según el Nomenclátor de 1940) para los distintos pueblos se encuentran al final de esta Introducción.

La provincia abarca partes de la altiplanicie castellana (o Mesetas) y parte de la cordillera divisoria castellana —"kastilisches Scheidegebirge" — que dentro de la provincia de Ávila se llama "Sierra de Gredos". Salta a la vista el agudo contraste entre la altiplanicie castellana y la sierra y, en la misma, entre la ladera septentrional y la meridional. Resulta pues una división tripartita de la región [3] que constituye el objeto del presente trabajo:

a) la vertiente meridional muy escarpada y calurosa, de aguas abundantes llamada "El Barranco";

b) la vertiente septentrional, cuyas laderas van perdiendo altura hacia el Norte, pero más fresca, también rica en agua, llamada "La Sierra";

c) la altiplanicie, comprendido el Valle Amblés, con un clima lleno de contrastes: muy caluroso durante el día, extremadamente fresco durante la noche y muy seco en verano.

Estas tres zonas se distinguen netamente en todos sus aspectos: en la forma de las poblaciones, en la construcción de las casas, en los cultivos y en la indumentaria; hasta los hombres son distintos.

La Sierra no ofrece al viajero un panorama de carácter uniforme. Se suceden variados paisajes llenos de encanto: al pie del macizo montañoso colinas y laderas cubiertas de hiniesta o piorno, campos de pastoreo de innumerables rebaños de ganado ovino, bovino y caprino; en la parte superior del valle del Tormes praderas muy verdes con algunos bosques de pinos y encinas (fotos 1-3). Al seguir el curso del río Tormes —vastamente conocido por la calidad de sus truchas— corriente abajo, la vegetación se va haciendo paulatinamente más rica. Finalmente, de una región de praderas y plantíos de patatas y trigo, al llegar al Barco de Ávila, se pasa a una vega

---

[3] Sánchez Gómez 484: "De esta suerte queda acusada una vez más la absurda división provincial de España, ya que la de Ávila tiene al Norte una sección de terrenos llanos y agrícolas: La Moraña, Campo de Pajares, Tierra de Arévalo; mientras al Sur el relieve, el clima y la geología han hecho regiones ganaderas, forestales y con agricultura regable".

Sánchez Gómez distingue pues entre las llanuras del Norte y la parte montañosa del Sur, igual que Madoz III, 121: en el Sur particularmente ganadería y en el Norte agricultura. Existía además una división política entre los distritos de Ávila y Arévalo. Pero si tomamos en cuenta también los demás factores mencionados, particularmente los climáticos, llegamos forzosamente a una tripartición.

Según una estadística del año 1954 la provincia de Ávila tiene una población de 251.000 h., su densidad media es de 31 habitantes por kilómetro cuadrado. Los últimos datos (según el Nomenclátor de 1940) para los distintos pueblos se encuentran al final de esta Introducción.

La provincia abarca partes de la altiplanicie castellana (o Mesetas) y parte de la cordillera divisoria castellana —"kastilisches Scheidegebirge" — que dentro de la provincia de Ávila se llama "Sierra de Gredos". Salta a la vista el agudo contraste entre la altiplanicie castellana y la sierra y, en la misma, entre la ladera septentrional y la meridional. Resulta pues una división tripartita de la región [3] que constituye el objeto del presente trabajo:

a) la vertiente meridional muy escarpada y calurosa, de aguas abundantes llamada "El Barranco";

b) la vertiente septentrional, cuyas laderas van perdiendo altura hacia el Norte, pero más fresca, también rica en agua, llamada "La Sierra";

c) la altiplanicie, comprendido el Valle Amblés, con un clima lleno de contrastes: muy caluroso durante el día, extremadamente fresco durante la noche y muy seco en verano.

Estas tres zonas se distinguen netamente en todos sus aspectos: en la forma de las poblaciones, en la construcción de las casas, en los cultivos y en la indumentaria; hasta los hombres son distintos.

La S i e r r a no ofrece al viajero un panorama de carácter uniforme. Se suceden variados paisajes llenos de encanto: al pie del macizo montañoso colinas y laderas cubiertas de hiniesta o piorno, campos de pastoreo de innumerables rebaños de ganado ovino, bovino y caprino; en la parte superior del valle del Tormes praderas muy verdes con algunos bosques de pinos y encinas (fotos 1-3). Al seguir el curso del río Tormes —vastamente conocido por la calidad de sus truchas— corriente abajo, la vegetación se va haciendo paulatinamente más rica. Finalmente, de una región de praderas y plantíos de patatas y trigo, al llegar al Barco de Ávila, se pasa a una vega

---

3 Sánchez Gómez 484: "De esta suerte queda acusada una vez más la absurda división provincial de España, ya que la de Ávila tiene al Norte una sección de terrenos llanos y agrícolas: La Moraña, Campo de Pajares, Tierra de Arévalo; mientras al Sur el relieve, el clima y la geología han hecho regiones ganaderas, forestales y con agricultura regable".

Sánchez Gómez distingue pues entre las llanuras del Norte y la parte montañosa del Sur, igual que Madoz III, 121: en el Sur particularmente ganadería y en el Norte agricultura. Existía además una división política entre los distritos de Ávila y Arévalo. Pero si tomamos en cuenta también los demás factores mencionados, particularmente los climáticos, llegamos forzosamente a una tripartición.

muy fértil en la que se dan casi todas las variedades características de los cultivos de la Europa central, toda clase de frutas y hasta algo de vid —aunque tan sólo en las parras que prosperan en la parte sur de las casas— y sobre todo las célebres judías.

El habitante de la zona septentrional de la sierra es amable y hospitalario, aunque algo reservado al principio: el típico castellano de vieja estirpe. Es muy conservador y en su mayoría prima el catolicismo. Los vecinos se llaman entre ellos "tío" y "tía", y el conjunto de habitantes de una aldea forma "el personal". Las casas están construidas con el material que proporciona la Sierra: piedras sin labrar unidas con barro o simplemente yuxtapuestas. Con su tono pardo, que no se distingue en absoluto del ambiente que las rodea, producen, vista de afuera, una desoladora impresión. Son de una sola planta y están divididas en el interior en varios recintos por medio de tabiques de adobes. El Barco de Ávila, como cabeza de partido, y Las Casas del Puerto de Tornavacas constituyen una excepción; allí se observan algunas casas de dos plantas, seguramente prolongación de las de la cercana Vega de Plasencia.

Al pasar a la vertiente meridional de la sierra, por el Puerto del Pico, cambian de golpe el paisaje y los habitantes. El contraste entre el norte y el sur de la sierra no puede manifestarse más claramente. En el norte, en la parte más alta del puerto, se ven sólo cerros cubiertos de monte bajo, que ofrecen sin embargo un bello aspecto, adornados con la flor amarilla de la retama y el azul de ltomillo; pero son tierras pobres, aptas sólo para una trabajosa ganadería, con escasos campos de patatas, avena y centeno. Este cuadro cambia en cuanto se ha pasado el alto. La ladera meridional cae en forma abrupta hasta alcanzar en pocos kilómetros, en línea recta, la altiplanicie o meseta de Castilla la Nueva; desde allí la vista abarca gran parte de las provincias de Cáceres y de Toledo. Por ambos lados las cumbres tienen alturas considerables encerrando un valle de muchos kilómetros de extensión llamado por los lugareños "El Barranco", en oposición a "La Sierra". Espesos bosques cubren las laderas hasta muy arriba y desde lo alto del puerto se distinguen claramente las grandes aldeas con sus ricos campos de cultivo. Un paisaje con huertas, un jardín de una riqueza insospechada se extiende —en el mismo centro de España— a los pies del viajero. Aquí se dan casi todas las especies de la cultura mediterránea: castañas, vides, naranjas, olivos, maíz, tabaco y pimienta; hasta el algodón se ha implantado con éxito en los últimos años. La ruta lleva por numerosos caracoles valle abajo; de lejos se ven superpuestas sus curvas, cruzadas a menudo por el antiguo "camino" aún más escarpado y pedregoso, totalmente intransitable para autos modernos. El carácter empinado de la ladera ha

hecho necesario a veces el cultivo en forma de terrazas. Arroyuelos de mayor o menor volumen, que llevan agua durante todo el año, proveen de abundante irrigación. En el norte reina una temperatura agradable y el viento es fresco; aquí, en cambio, requema el sol y las laderas de la sierra impiden a los vientos del norte llegar hasta el fértil valle.

La gente es extremadamente amable y vivaz; estamos en la "Andalucía de Ávila" [4]. El calor empero es un factor que influye negativamente en la disposición para el trabajo. Es verdad que esta gente no necesita trabajar tan duramente como sus co-provincianos, los campesinos que habitan la parte septentrional de la sierra, porque el suelo es fértil y la vid —el cultivo principal— da buen rendimiento. De modo que la vida en este lugar transcurre segura y agradable. En las horas calurosas del día, los hombres, antes y después de las comidas, se sientan a la sombra de un árbol o de la entrada de las "cuevas" donde se guarda el vino. Éste o la "*bebida*" refrescante se lleva en grandes recipientes y todos se sirven un buen trago [5]. El "paseo para tomar el fresco" es casi obligatorio en la tarde [6]. Los viejos se sientan alrededor de la fuente, o en el poyo al lado de la puerta de entrada de las casas, en tanto que los "mozos" y las "mozas" pasean, tomados del brazo, pero separados ellos de ellas. Se escuchan bromas alegres y se practica intensamente el "piropear". A veces una canción de desbordante alegría resuena en el ambiente.

La favorable posición económica de los habitantes de esta zona se manifiesta también en la indumentaria [7]. El cuero —característico de los habitantes de la Sierra— ha sido sustituido por el paño más suave. Hasta los *zahones*, los grandes delantales de cuero, han desaparecido [8]. Como índice del bienestar de esta gente no debe ser olvidado el tipo de las casas: de dos plantas, construidas con ladrillos la mayoría y, por lo menos en parte, revocadas de un blanco deslumbrante. El frente anterior está por lo común provisto de un balcón adornado con flores.

---

[4] Se trata del título de un libro *La Andalucía de Ávila* publicado por Abelardo Rivera, Madrid 1925.

[5] Cp. cap. Viticultura.

[6] Encontramos observaciones similares sobre la Mancha en el libro de Jessen 162.

[7] Sobre diferencias notables de la indumentaria en un ambiente relativamente limitado cp. Sánchez Gómez 665 y sigs.

[8] Schmieder, Gredos 55: "Nur in diesem Gebiet (Nordseite des Gebirges), in denen die Regen am reichsten und häufigsten sind, finden sich auch als allgemein verbreitetes Kleidungsstück die *zahones*, ein Lederschurz, der den Leib und die Beine vor Regen schützt"; cp. cap. Indumentaria.

Ofrecen un aspecto totalmente distinto[9] el Valle Amblés así como el norte de la provincia, la zona que rodea a Arévalo o sea la Meseta. El suelo es más bien llano y sólo colinas de suave altura limitan a veces la mirada, que se extiende sobre la infinita aridez de la meseta. El terreno es muy poroso y tanto el Valle Amblés como la Meseta propiamente dicha padecen grandes sequías en verano. Se cultivan principalmente trigo y patatas. La zona que rodea a Arévalo es conocida como "el granero de Ávila". Escasean piedras y la madera. Por eso las casas se construyen con adobes y ladrillos, revestidos por fuera de cal; en la disposición general se asemejan a menudo a las de la ladera septentrional de la sierra. Los habitantes deben trabajar duramente y están bajo el peso del desfavorable sistema de división y propiedad de las tierras (al cual nos referiremos más adelante). De ahí que al principio son más bien reservados y aún desconfiados frente a forasteros.

La diferencia de las tres zonas descritas se comprende solamente si tenemos presentes las características geológicas de la provincia.

La Meseta, que ocupa la parte septentrional, es una vieja llanura trunca recubierta de capas diluviales porosas.

La sierra proviene de un repliegue de esa primitiva llanura en el período paleolítico[10]. El interior de la provincia de Ávila se divide en tres pliegues en forma de cuña, con una única orientación de oeste a este: la Sierra de Gredos, la Paramera de Ávila y la Sierra de Ávila constituidas por capas de granito y pizarra metamórfica cambriana. A los tres pliegues les es común una aguda inclinación hacia el sur. La diferencia de altura entre la llanura, en el sur, o sea la Vega de Plasencia, y la Sierra de Gredos, p. e. oscila según Schmieder entre los 1.500 a los 2.000 m. La Sierra de Gredos[11] alcanza en la Plaza de Almanzor una altura de 2.650 m.; se trata a la vez del pico más alto de toda la sierra. Hacia el norte su altura va disminuyendo gradualmente, hasta la empinada ladera meridional de la Paramera de Ávila (Cerro del Santo: 2294 m.). También este repliegue en forma de cuña se aplana gradualmente hacia el norte. El tercer pliegue, la Sierra de Ávila (Cerro Castaño 1522 m.) sólo mirado desde el sur produce la impresión de una sierra, porque por el norte se pierde poco a poco en la Meseta.

El Valle Amblés es de carácter semejante a la Meseta. Es una depre-

---

[9] Observaciones análogas en la Mancha en la obra de Jessen 142.

[10] Schmieder, Gredos 13: "In dem kastilischen Scheidegebirge haben wir eine gestörte, relativ gehobene Zone der iberischen Scholle vor uns".

[11] Cp. detalles en la obra de Sánchez Gómez 486 y sigs., 500 y sigs.

sión tectónica de unos 40 kms. de largo y 8 kms. de ancho, orientada de oeste a este y recubierta de capas diluviales porosas. Como está rodeada por los picos de la Paramera y de la Sierra de Ávila tiene el aspecto de un gigantesco hoyo. La depresión está dividida a lo largo en dos partes más o menos iguales por el río Adaja. Lo mismo que en la Meseta, la aridez del suelo es de un efecto desagradable. De los diversos afluentes [12], en verano casi ninguno llega hasta el río [13]. También el caudal del Adaja mismo es escaso en esa estación, de modo que no alcanza a mover las ruedas de los molinos de Ávila y debe recurrirse a un motor Diesel, en su defecto. En cambio los ríos que nacen en lo alto de la Sierra de Gredos llevan agua suficiente durante todo el año. Los ríos principales, que son el Tormes y el Alberche en el norte y el Tiétar en el sur de la Sierra, siguen en general la orientación de Oeste-Este de los tres pliegues mencionados; los afluentes buscan la línea más recta por cortos valles profundos [14]. La Sierra de Gredos separa las cuencas del Duero y del Tajo.

Las diferencias de altura observadas en nuestra provincia explican las condiciones especiales del c l i m a [15], que corresponden a la triple división regional que acabamos de esbozar. En la llanura septentrional, hasta la ciudad de Ávila, y en el Valle Amblés, reina el clima continental de la altiplanicie castellana y de Extremadura: veranos calientes y secos y lluvias en las restantes estaciones del año. En cambio el clima de la Sierra de Gredos se distingue netamente del de los alrededores; así Schmieder la considera con razón como una "Isla climática" [16]. A medida que aumenta la altura se espacian las precipitaciones pluviales en el transcurso del año [17]. En verano

---

[12] Sobre el aspecto hidrográfico Sánchez Gómez 533 y sigs.

[13] Schmieder, Gredos 45.

[14] Cp. FC III, 373.

[15] Sánchez Gómez 543, 547: "Los aires del SW que vienen de zonas más cálidas, tienen que pasar en pocos kilómetros de 400 m. de altitud en que está el Valle del Tiétar, a 2500 m. para salvar las sierras de la cordillera, y naturalmente precipitan las lluvias abajo y las nieves arriba". Madoz III, 120: "Esta provincia en su pequeño recinto tiene países de muy diversos temperamentos desde el más frío hasta el más templado, sin ser excesivamente cálido, esta variedad de climas es un precioso presente de la naturaleza, que aprovechado debidamente sería un manantial fijo e inagotable de riqueza y prosperidad: ella sola se bastaría a sí misma, y tendría en su seno casi todas las producciones que la necesidad, la comodidad y el lujo hacen indispensables; pero en vano es rica la naturaleza cuando los hombres se empeñan en ser pobres".

[16] Schmieder, Gredos 43.

[17] Cp. el mapa del tomo "España" pág. 128.
Sánchez Gómez 544: " Las lluvias son abundantes, pero desigual-

el calor es moderado, sobre todo del lado septentrional, al que llegan libremente los vientos frescos del norte [18]. En el Sur, por el contrario, que tiene picos protectores, reinan temperaturas mediterráneas. Esto, conjuntamente con la favorable distribución de las precipitaciones pluviales y la abundancia del agua de los numerosos arroyos, produce una viva vegetación [19].

Con las condiciones climáticas están íntimamente vinculadas las posibilidades de cultivo de los diversos "Kulturpflanzen" [20]. En la Meseta, en las depresiones recubiertas de capas diluviales y en las zonas situadas a mayor altura del lado septentrional de la Sierra de Gredos, se dan fundamentalmente trigo, patatas y garbanzos, en la zona de Arévalo también lentejas. En cambio en el valle del Tormes, en la zona que rodea a El Barco, hay una opulenta vega con todos los frutos característicos de la

---

mente distribuidas. Caen con alguna uniformidad en primavera; en verano, sin embargo, el mínimo de lluvia es muy reducido. El Barco de Ávila recoge 800 mm. anualmente, aumentado en razón directa a la proximidad de Gredos". 546: "Esta zona, de los 1500 metros, recibe una cantidad de lluvia anual superior a las mayores que podemos registrar en España... Días de lluvias en Arenas de San Pedro: 86; lluvia total 1599 mm.; lluvia máxima el 26 de mayo: 123 mm.; meses de más lluvia, de setiembre a abril, recogiéndose en el de marzo 454 mm".

[18] Sánchez Gómez 547: "Los vientos dominantes los días de lluvia son del W. y el SW.; el más perjudicial, sobre todo en julio y agosto para las plantaciones de alubias, es el "Solano", el "Gallego" perjudica menos; el "Cierzo", si no es nuncio de agua, como lo es siempre el de abajo, tampoco se desea. En invierno sopla con frecuencia el "Norte" y el "Gallego". Cp. Jessen 164 sobre la Mancha.

[19] Schmieder, Gredos, 55: "Am üppigsten ist aber Vegetation und Anbau der Kulturgewächse am Südhange der Gredos und im Tal des Jerte. Hier hat sich, ähnlich wie an den oberitalienischen Seen, durch die steilaufragenden Höhen der Gredos geschützt vor den kalten Nordwinden des Winters und zugleich von ihr reichlich mit Wasser versorgt, eine üppige Gartenlandschaft entwickelt. Alle mitteleuropäischen Obstsorten gedeihen zusammen mit Oliven, Feigen, Zitronen, Apfelsinen. Die Oliven reichen bis etwa 900 m hinauf, höher gehen Wein und Kastenien, und über ihnen folgen ausgedehnte Kiefernwälder. Auch hier in der Vega von Plasencia wie im Tal des Jerte (und dasselbe gilt vom Barranco - Anm. d. Verf.) bildet der Ertrag der mediterranen wie mitteleuropäischen Kulturgewächse die Haupterwerbsquelle der Bewohner. Industrie ist gering, nur das Harz der Kiefern wird in einigen Fabriken zu Pech, Terpentin etc. verarbeitet. Die Vega und das Tal des Rio Jerte (Anm.: und das Barranco) gehören nicht nur zu den reichsten, sondern auch zu den landschaftlich schönsten Gegenden Spaniens".

[20] Cp. sobre las condiciones de la Mancha muy parecidas a las de nuestra comarca, Jessen 166 - 172.

Europa central, además y sobre todo alubias, que han dado cierta celebridad a la aldea de El Barco de Ávila [21]. En la ladera meridional, en cambio se observan todos los cultivos del Mediterráneo y de Europa central a la vez (cp. más arriba). Aquí los bosques, sobre todo de coníferas (pinus pinaster y pinus silvestris) se suceden, empleándose en algunas partes para la explotación de resina [22]. Hay también bosques de encinas y robles. En el norte de la Sierra el único gran bosque de coníferas es el pinar de Hoyos del Espino en el valle del Tormes; encontramos encinares y robledos en Navacepeda del Tormes y sobre todo cerca de las Casas del Puerto de Tornavacas. Los bosques restantes han desaparecido hace tiempo como víctimas de la explotación exhaustiva [23] o del ganado trashumante [24].

En ninguna parte hemos observado señales de reforestación en gran escala. Sólo en Arévalo, que padece gran escasez de madera [25], parece que han comenzado nuevamente a plantar pequeños pinares. En el resto de la región predominan vacíos ampliamente cubiertos de hiniestas (retama)[26] y diversas especies de tomillo [27].

A las diferencias características del paisaje corresponden diversidades

---

[21] Sánchez Gómez 679: "Las fuentes de riqueza agrícola son primeramente: la venta de 20.000 sacos de alubias, de 100 kilos c. u. con un valor de 3.000.000 pesetas. La exportación de 2.000 arrobas de patatas cada semana —promedio del año— que da un ingreso medio de 270.000 pesetas". Estos datos que no se refieren tan sólo a la prov. de Ávila, son muy significativos. Cp. también ib.: "Exporta, pues, la agricultura 3.730.000 pesetas en el Partido del Barco". Cp. Madoz III, 141 y sigs.

[22] Schmieder, Wirtschaftsgeographie 33 y el capítulo correspondiente de nuestro estudio.

[23] Cp. las exposiciones de H. v. Trotta - Treyden, *Die Entwaldung in den Mittelmeerländern*. En: Petermanns Mitteilungen 1916, págs. 248-253, 286 - 292.

[24] Schmieder, Gredos 57: "Durch die Trashumantes wird die Landschaft nicht nur belebt, sondern durch sie und ihnen zuliebe ist sie auch stark verändert worden. Vor ihnen hat der Wald langsam weichen müssen, und wo er abgeschlagen worden ist, da sorgt ihre Gefrässigkeit dafür, dass er sich nicht wieder erholen kann, denn alle jungen Sprosse fallen ihnen zum Opfer"; cp. también Trotta-Treyden 248, 286 y sigs.; Sánchez Gómez 548: "También aquí el ganadero es generalmente enemigo del bosque, por querer dilatar la región natural donde el ganado pueda acampar, sobre todo el cabrío y el lanar".

[25] Como combustible se usa paja.

[26] Según Schmieder, Gredos 48 se trata de diversas especies de hiniesta: *piorno serrano, piorno albar, piorno blanco, piorno negro*. Los arbustos se llaman simplemente *monte bajo*.

[27] Trotta-Treyden 251.

en la fauna [28]. En la llanura y las depresiones la fauna es decididamente pobre. En cambio, en la sierra se hallan numerosas especies de animales típicas de bosques y cordilleras. En lo alto de los Picos de de la Sierra de Gredos se halla la cabra montés (capra pyrenaica victoriae); no faltan tampoco lobos [29], que ocasionan considerables daños en los rebaños según quejas de los pastores; entre las aves de rapiña se observan el buitre y el águila [30]. A menudo el viajero se lleva un buen susto en las laderas cubiertas de retama con la ruidosa huida de la perdiz. A cada paso se encuentran lagartos, entre ellos pequeñas lagartijas, pero sobre todo los de gran tamaño, aunque ágiles y escurridizos [31]. Entre los reptiles citaremos la culebra, que no es venenosa y que se alimenta de animales pequeños como ser conejos y que, según dicen los campesinos, succiona la leche de las cabras; llega a tener —siempre según nuestros aldeanos— hasta 3 m. de largo, de modo que constituye una sorpresa bien desagradable para la persona a la que asusta y hasta ataca. Además la víbora venenosa, de ½-¾ m. de largo cuya mordedura es muy temida.

La cría del ganado se ajusta a las condiciones naturales de cada región. Entre las bestias de carga y de montar hay caballos, asnos y mulas; estos últimos son los que más se emplean. Para los trabajos del campo, tanto en el Barranco como en la Meseta, se usan caballerías, en el norte de la Sierra, en cambio, casi exclusivamente bueyes. La cría del ganado ovino, bovino y caprino se observa sobre todo en la sierra, especialmente del lado septentrional, donde hay verdes praderas y extensas laderas cubiertas de piorno [32]. La cría del ganado caprino parece igualar a la del ovino [33]. Gran parte del ganado (ovino y caprino) trashumante, pasa el verano en la Sierra de Gredos (alrededor de 5 meses) y el resto del año en Extremadura.

---

[28] Sánchez Gómez 551 y sigs.

[29] Sánchez Gómez 551; Schmieder, Gredos 2, 52.

[30] Yo mismo pude observar dos veces esta ave gigantesca.

[31] En algunos pueblos (p. e. La Zarza) son considerados como plato exquisito, fritos con patatas.

[32] Schmieder, Wirtschaftsgeographie 32 dio para el año 1916 las cifras siguientes: ganado bovino, 51.000 cabezas; ganado ovino, 506.500 cabezas; Sánchez Gómez 674: "Lanar - Este ganado que tanto disminuyó en cantidad en toda España en los últimos tiempos . . . consiguió mantenerse elevada la cifra en estos valles y serranías abulenses, sin duda en primer lugar por no reducirse su zona de pastos tanto como en otras tierras vecinas".

[33] Cp. ib. 675.

El emplazamiento de las poblaciones se adapta al terreno [34]. Los antiguos caminos reales han ejercido mucho menos influencia en el establecimiento de centros poblados que las condiciones topográficas e hidrográficas [35]. Por consiguiente, aún hoy muchas aldeas están completamente aisladas de los centros de comunicación.

En el norte de la provincia donde predomina el cultivo del trigo y de las patatas, las aldeas están con cierta uniformidad distribuidas a bastante distancia unas de otras [36]. Se trata de poblaciones que apenas sobrepasan el número de los 1.000 hab. cada una. La llanura, incluyendo el Valle Amblés, tiene según Schmieder (Wirtschaftsgeographie 36) una densidad de población de 19-20 hab. por km^2. En la parte superior del valle del Tormes, especialmente en torno a El Barco, hay entre las poblaciones mayores de 300-800 hab. otras menores, atraídas por las condiciones favorables de cultivo que ofrecen algunos valles laterales; en sus valles hay aldeas divididas en dos o más barrios distantes entre sí: San Bartolomé del Tormes tiene 70 vecinos o sea 300 hab. divididos en dos barrios separados por 800 m. uno de otro; Las Casas del Puerto de Tornavacas está formada por tres barrios, separados unos 500 m. entre sí respectivamente. En esta zona la densidad media de la población es de 27 hab. por km^2. En el borde meridional de la Sierra finalmente los habitantes se agrupan en numerosas poblaciones bastante mayores, que no bajan en ningún caso de los 1.000 hab.; la densidad de la población es de 33 hab. por $km.^2$ [37].

Las condiciones económicas están estrechamente vinculadas con el sistema de división de la propiedad [38]. En nuestra región las tierras están en manos de unas cuantas familias nobles que cobran sus rentas

---

[34] Sobre la distribución de la población cp. también Sánchez Gómez 682 y sigs.; García Mercadal 70: "El castellano teme la soledad... y por ello agrupa sus viviendas"; FC III, 294.

[35] MF 421 y sigs.

[36] García Mercadal 72: "En la llanura los pueblos son grandes y muy distintos unos de otros".

[37] Schmieder, Wirtschaftsgeographie 36; hay que tener en cuenta que en las cifras citadas van incluidas también las regiones serranas con poca población. Según la *Geografía Universal* la prov. de Ávila tiene una densidad de población de 26.02 habitantes por km^2 (1920). La *Enciclopedia Espasa* da los datos siguientes: "Población: 2 ciudades, 69 villas, 332 lugares, 58 caseríos y 6.847 edificios". Madoz III, 119 para el año 1844: "296 Ayuntamientos en una ciudad, 72 villas y 326 lugares formando un total de 399 poblaciones".

Sobre la evolución de 1594 a 1844 cp. Madoz II, 138 y sigs.

[38] MF 488 y sigs.

en productos naturales, dejando a los campesinos apenas lo más necesario para vivir, sobre todo en el Valle Amblés [39].

. . . La población vive sobre todo de la explotación agrícola y ganadera; industrias locales apenas existen y entre ellas muy pocas han prosperado: algunos aserraderos, la extracción y elaboración de la resina, los hornos de tejas y ladrillos, la alfarería y la talabartería.

Las comunicaciones [40] interlocales se hacen sobre todo por los antiguos caminos y senderos [41]. Sin embargo, justamente en los últimos

---

[39] Schmieder, Wirtschafsgeographie 59; *Geografía Universal*: "La propiedad está muy dividida en la parte montañosa de Segovia y Ávila y en la Rioja, donde el valor de la tierra ha motivado una parcelación excesiva. En la parte llana son frecuentes los cotos redondos que tienen por centro un caserío, pero raras veces se llega al latifundio. En las comarcas cerealistas se aumentan los precios por períodos de 5 a 6 años generalmente; con la obligación de sembrar la tierra a "dos hojas", esto es, cada tercer año, con la licencia de "trasojar" (sembrar legumbres en la tierra en que se ha levantado la cosecha de cereales) un 20 %"; Salvador de Madariaga, *España, Ensayo de historia contemporánea*. Madrid 1931, IIª Parte, Cap. 5 "La Cuestión agraria": Propiedades grandes a plazos cortos: Término no exacto, pues los propietarios los dividen en pequeñísimas propiedades de muy corto valor. *Ávila* p. e.: 13.530 contribuyentes por tierra, de los cuales 11.452 viven con ingresos inferiores a una peseta diaria, 1.758 con menos de 5 pesetas y 155 con ingresos que varían entre 5/8 pesetas. Provincia bastante representativa en España, más de 91 % de los propietarios ganan menos que el promedio de los trabajadores urbanos (datos oficiales). Del territorio catastrado, o sea m. o m. $^1/_3$ de la superficie nacional, de 1.026.412 propietarios que pagan impuestos, 1.007.616 "gozan" ingresos de 8 pesetas o menos diarias, y de éstos 847.548 una peseta diaria o menos. (Corresponde con Ávila!) Clase proletaria de propietarios, no diferenciándose en nada de proletarios agrícolas o trabajadores del campo en cuanto a su absoluta dependencia del mercado de salarios.

Madoz III, 137: "En los últimos tiempos se contaban en esta provincia 38.252 fan. de tierra cultivadas por sus propietarios, y 295.163 por arrendadores . . . Esta enorme masa de tierras de cultivo se hallaba destinada al mantenimiento de 1.592 individuos . . . que componían las tres clases de mayorazquistas, y del clero secular y regular, mientras los restantes 80.000 . . . sólo contaban con una séptima parte de aquella propiedad para su subsistencia . . . de esto la miseria".

[40] Schmieder, Wirtschaftsgeographie 22 y sigs.

[41] Refiere Madoz III, 128 sobre el estado de las vías de comunicación en el año 1846: "Todos se hallan mal cuidados, y tales como la naturaleza del terreno los conserva . . . En el país no existe una legua de camino practicable para ruedas".

García Mercadal 8: ". . . la carencia durante mucho tiempo, de vías de comunicación, unido a nuestro tradicionalismo, han sido las causas de

años se ha intensificado mucho la construcción de carreteras [42]. No obstante muchos pueblos quedan aún alejados de las grandes vías de comunicación. La red de rutas se abre en forma de abanico con centros en Ávila y Arévalo y une la capital de la provincia con las ciudades cabezas de partido. Hay además carreteras que conducen a Madrid, Segovia y Salamanca. En la Sierra siguen generalmente la dirección de los valles longitudinales y transversales de los ríos; atraviesan la sierra por el Puerto del Pico y el Puerto de Tornavacas estableciendo a la vez la comunicación con Cáceres y Toledo. Como las condiciones que determinan el emplazamiento de las poblaciones son muy distintas de las que influyen en la construcción de carreteras, sobre todo en la sierra, muchas aldeas han quedado hasta hoy alejadas de las grandes arterias de comunicación. Durante los últimos años se ha tratado de poner remedio a este mal; pero el tránsito a lo largo de los caminos transversales así surgidos, ha quedado aún bastante reducido. Aldeas como La Zarza y el Horcajo de la Ribera, que podían enorgullecerse desde hace un año de una de tales carreteras, no poseían ni un solo carro; el carro casi no se puede emplear en los trabajos del campo a causa de lo quebrado del terreno y las carreteras no sirven a los campesinos. Por consiguiente la influencia cultural de estas modernas vías de comunicación es hasta la fecha casi nula. Es distinto el caso de los antiguos caminos reales. El tránsito ya no se realiza con diligencias como las vio aún Schmieder [43], sino por diversas líneas de ómnibus, en su mayoría privadas. Estos coches se usan hasta que no dan más, están pues a menudo sucios y extremadamente desvencijados. Hacen en general el recorrido en cada dirección dos veces al día.

El ferrocarril de Madrid pasa por Ávila y Arévalo. Otra línea férrea une Ávila con Salamanca desde hace aproximadamente 50 años.

El campesino generalmente cabalga, para lo cual emplea indistintamente el caballo, el asno o la mula. Las cargas son transportadas por animales o por carros (de dos ruedas). Hay, empero, aldeas en las que no se halla ni un solo carro, ya que el suelo, como ya dijimos, no permite el empleo de los mismos. Entonces es sustituido en este menester directamente por el

---

haberse producido la supervivencia de las formas populares nacionales"; FC III, 159: "Las condiciones de apartamiento, dificultad de acceso y carencia de vías de comunicación de muchas regiones españolas, y el tradicionalismo de la raza, han sido causa de una mayor supervivencia de las formas populares de nuestro suelo".

[42] Según la *Geografía Universal* existían en Avila en el año 1925, 955 km. de vías oficiales y 50 km de caminos particulares. En estos últimos años ha crecido muchísimo el número de las vías de comunicación.

[43] Schmieder, Wirtschaftsgeographie 23

hombre (y hasta por la mujer) y por las bestias, que llegan a llevar cargas pesadas a lo largo de trechos considerables.

Tanto el arriero como el campesino aprovechan con frecuencia los antiguos caminos de herradura o sea "caminos vecinales". Si hay que cruzar ríos o arroyos en los antiguos "caminos reales", a los que nos referimos antes, se ofrecen sólidos puentes de piedra, los llamados "puentes romanos" [44]. Los senderos y los caminos vecinales, empero, suelen tener tales puentes (cp. foto 10) que no les van en zaga, en cuanto a primitividad, a los puentes pintorescos observados por F. Krüger en los Pirineos [45]. A veces, sin embargo, hay que conformarse con algunas piedras irregularmente distribuidas en el lecho y que sobresalen de la espumante corriente [46]. En la llanura los caminos naturales siguen la línea más corta sin que los arroyos o ríos constituyan un impedimento [47]. En la sierra en cambio se adecúan a los accidentes del terreno. A menudo están interrumpidos por alturas de difícil acceso y en otras ocasiones cuesta mucho hallarlos [48].

En la vecindad de los antiguos caminos reales la influencia de los medios de comunicación sobre las formas de la cultura autóctona es evidente. Por medio de los carteros y de los conductores de ómnibus se traen de la ciudad los más diversos objetos, que otrora eran de industria casera o absolutamente desconocidos. Por esto, en las inmediaciones de estas vías, van retrocediendo cada vez más las viejas formas de la cultura popular. Son, sin embargo, muy variados los factores que impedirán la total desaparición de las mismas por lo menos en el futuro próximo. Hay que tener en cuenta las circunstancias siguientes: la mayoría de las aldeas están aún muy alejadas de estas grandes carreteras; en los caminos vecinales no existe hasta ahora un verdadero tránsito digno de mención; los campesinos de tales regiones son muy conservadores y viven apegados a sus antiguas tradiciones y usos; además el carácter del suelo y del terreno no permiten, en la mayoría de las veces, introducir maquinaria nueva o emplear métodos de cultivo modernos; y no hay que olvidar por fin la situación financiera —verdaderamente precaria— de los campesinos.

Además del Gobernador Civil de Ávila y de los gobernadores de Partido de las cinco ciudades-cabezas de partido, cada una de las aldeas mayores tiene su alcalde. Las aldeas mayores van administrativamente in-

---

44 Fotos 2, 8, 9; igual que en la Sierra de Gata, etc.
45 Cp. HPyr A I, foto 22 y A II, 392 y sigs.
46 Cp. HPyr A II, 393; lo mismo en la Sierra de Gata.
47 Schmieder, obr. cit. 24-25.
48 Como me ocurrió a mí más de una vez.

corporadas en una aldea mayor para formar un "anejo" y el que hace las veces de alcalde en tal anejo es llamado el "pedaneo" o el "alcalde pedaneo". Las autoridades son elegidas por voto; tienen derecho a votar todos los vecinos, cumplidos los 23 años. El alcalde es asistido en su labor por un consejo. Un alguacil (que no es necesariamente un varón) proclama en alta voz avisos y noticias que pueden interesar públicamente; para llamar la atención sopla un cuerno llamado *bocina* o *turuta* [49]; este oficio le reporta 40 pesetas anuales (La Zarza). Ocasionalmente se realizan por mandato del alcalde trabajos comunales (comunes) como p. e. la reparación de los canales de riego, de caminos, senderos, etc. Todos los vecinos tienen la obligación de participar en estas tareas. Además cada uno tiene que pagar por derecho de riego una cuota que varía según la cantidad de agua que usufructúa.

Han sido establecidas escuelas [50] por todas partes; la asistencia es obligatoria. Pero hay que tener en cuenta las malas condiciones económicas de los habitantes, sobre todo en la parte septentrional de la sierra y en el Valle Amblés; un maestro nacional me decía que en la época de la cosecha apenas un tercio de los alumnos concurre regularmente a la escuela. En la vertiente meridional de la sierra y en la zona de El Barco, la situación es distinta, porque los niños no son tan necesarios en las labores del campo y los padres no los hacen trabajar tanto; la asistencia a la escuela es por consiguiente más regular [51].

Muchas canciones y antiguas costumbres se han conservado en el pueblo pasando oralmente de generación en generación. En oportunidad serán mencionadas [52].

2. Breve descripción de las aldeas visitadas [53].

I. La primera aldea, Hoyos de Miguel de Muñoz (Mi-Mu), está situada, como su nombre lo indica, en una depresión, unida

---

[49] HPyr B 14: *turullu, turullera;* tales cuernos están conocidos también en León (Morán, Por tierras de León 38).

[50] Madoz III, 132: "Justamente suprimida por el plan general de estudios de 1824 la univ. de Ávila... no se pueden presentar en esta provincia grandes establecimientos científicos o literarios".

Según Madoz el número de las escuelas (públicas y privadas) era en 1846: 238, el de los maestros: 240; población total: 114.685 almas; el número de los alumnos: 8.574.

[51] Ya hizo la misma observación Madoz III, 133, hace cien años.

[52] Cp. también Sánchez Gómez 660 y sigs.

al mundo exterior sólo por un defectuoso camino vecinal y un camino de herradura imposible de encontrar para los forasteros. El cartero me llevó a grupas hasta allí, desde la estación de ómnibus La Venta del Obispo. Estaba en construcción un camino hasta el pueblo. Este cuenta con 50 vecinos, aproximadamente 300 habitantes.

Se dedican al cultivo de centeno, patatas y a la ganadería. Laderas casi sin árboles, recubiertas de hiniesta o piorno son las características del paisaje. Los habitantes son amables y hospitalarios, aunque algo reservados y callados al principio [54].

2. Hoyos del Espino (Espino) [55] tiene 130 vecinos = aproximadamente 700 habitantes. También está emplazado en una depresión cerca del valle del Tormes y en contacto con la gran carretera que lleva a El Barco. Buenas condiciones hidrográficas [56] explican la existencia de jugosas praderas verdes. También hallamos aquí ganadería y el cultivo de cebada, de patatas y ya también de alubias. En el valle del Tormes hay un gran pinar [57] explotado por un moderno aserradero. Una pequeña usina en la orilla del Tormes proporciona a la aldea luz eléctrica. Sin embargo encontramos allí también los antiguos sistemas de iluminación: lámparas de aceite o simples teas. Esta aldea es uno de los típicos ejemplos de la supervivencia de lo antiguo, a pesar de la carretera con su tránsito moderno [58].

3. Navacepeda del Tormes (Navacepeda) con alrededor de 180 vecinos = 750 habitantes [59]; está situada en una de las laderas meridionales y bien protegida de los vientos fríos del norte [60]. En vez de pinares son algunos bosques de encinas los que dan su carácter propio al

---

[53] Según Madoz III, 119 diversos de los lugares citados en la nómina siguiente han sido incorporados en la prov. de Ávila en el año 1800 aproximadamente.

[54] Madoz IX, 250: Clima frío; 36 casas de mala construcción; caminos de mal estado; prados de buena yerba, mantiene ganado lanar, vacuno, cabrío y algo de cerda" Nom. 1940: lugar, 199h.

[55] Sánchez Gómez 497: . . . las vertientes derechas que descienden de la Sierra de Villafranca y donde se asientan los pintorescos pueblos Hoyos del Espino, Navarredonda y Navalperal".

[56] Sánchez Gómez 560

[57] Madoz IX, 250.

[58] No hay que olvidar, sin embargo, los progresos hechos durante estos últimos 100 años —cp. Madoz IX, 250— debido a la iniciativa de algunos particulares,

[59] Según Sánchez Gómez 687: 772 habitantes; Nom. 1940: 729 habitantes.

[60] Madoz XII, 36: 130 vecinos, actualmente 180 vecinos.

paisaje. Como consecuencia de su situación se dan aquí algunos frutales, cebada y trigo. Foto 3.

4. A pie llegamos por un camino de herradura a San Bartolomé de Tormes (S. Bartolomé), lugar de aproximadamente 70 vecinos [61]. Está compuesto de dos barrios, el de arriba y el de abajo, distante 800 m. entre sí y unidos por un camino bastante escarpado. La aldea, completamente aislada, está situada en uno de los valles laterales del Tormes y alejada de toda carretera y de todo medio de comunicación. El suelo es muy fértil y produce patatas, centeno, trigo, cebada, remolachas, coles y alubias.

5. La más pobre de las aldeas que he recorrido en mi viaje es Horcajo de la Ribera (Horcajo) [62]. Se llega a la misma por un camino construido en 1932, en la vertiente meridional de una montaña de subida difícil, sin árboles y expuesta a un sol despiadado. Esta aldea está situada a una altura de por lo menos 1800-1900 m.; padece de gran escasez de agua y por eso no prospera la agricultura. En cambio hay en su vecindad encinares y robledales de extensión considerable [63]. Por eso encontramos allí, además de ganado vacuno, lanar y cabrío, una cría bastante importante de cerdos. El cultivo del trigo y de las patatas se realiza sólo a los efectos de cubrir el consumo propio. Las irregularidades del terreno impiden el uso de carros. Las cosechas, la madera, el heno, todo es transportado a lomo de bestias o sobre la espalda de los hombres. Para el transporte de piedras se usan narrias. Hombres y mujeres trabajan como pastores y en su mayoría pasan el invierno en Extremadura. En el traje masculino domina el cuero, curtido por los mismos aldeanos (foto 12) [64].

6 y 7. En Navalperal de Tormes (Navalperal) [65] y en La Aliseda de Tormes (Aliseda) [66] se nota la influencia modernizante de la carretera. Así en Navalperal las casas más alejadas están construidas a la antigua usanza, con piedras sin labrar. En cambio para las

---

[61] Según Sánchez Gómez 687: 303, según Nom. 1940: 308 habitantes.

[62] Según Sánchez Gómez 687: 860, según Nom. 1940: 518 habitantes.

[63] Madoz IX, 226.

[64] En los últimos cien años el lugar se ha decidido más bien para la ganadería.

[65] Sánchez Gómez 687: 870 h.; Nom. 1940: 536 h. Madoz XII, 61: 80 casas de inferior construcción, diferentes calles bastante malas; caminos en mal estado.

[66] Sánchez Gómez 686: 686 h.; Nom. 1940: 672 h.

que están sobre la carretera se usan piedras talladas o ladrillos; hay algunas de dos plantas, limpias y cuidadosamente enjalbegadas. Buenas condiciones hidrográficas, que permiten el cultivo de patatas y alubias [67], han dado a estas aldeas una desahogada posición económica.

8 y 9. Los Llanos de Tormes (Los Llanos) [68] y Hermosillo [69] ya pertenecen decididamente a la vega de El Barco. Diversas especies de frutas y legumbres características de la Europa central son cultivadas en bien cuidadas huertas. En cambio el trigo ha pasado a segundo plano.

El hombre de esta región ya no es tan sencillo, franco y confiado como el que hallamos en las aldeas de la cuenca del Tormes, en la "sierra propiamente dicha". La indumentaria es de colores más claros y alegres. Casi no se usan carros, pues se puede prescindir de ellos en la horticultura. El corral o patio de la casa es pequeño; algunas casas carecen del mismo porque hay muy poco ganado [70].

10. El Barco de Ávila (El Barco) [71] tiene importancia como mercado de la región que lo rodea. Una vez por semana o dos los senderos y caminos que llevan a El Barco se animan con carros, bestias de carga y los más diversos medios de transporte cargados con los productos agropecuarios de la región [72]. El Barco tiene además su pequeña industria de ladrillos y una alfarería. Los comercios allí establecidos permiten a los campesinos adquirir todo lo que necesitan: utensilios de labor, ropa, semillas,

---

67 Sánchez Gómez 560.

68 Sánchez Gómez 686: 478 h.; Nom. 1940: 336 h.

69 136 h. - 190 h.

70 Madoz X, 487: "Los Llanos - clima mediano; tiene por anejo a Hermosillo, y ambas componen 60 casos de inferior construcción; el terreno es en su mayor parte de mala calidad, tanto que, a no ser por una regadera sacada del Tormes por los años 1828 y siguientes, este pueblo se hubiera arruinado; en la actualidad se riega con ella bastante porción de terreno".

71 1891 h. - 2062 h. Madoz IV, 19: "Villa; situada en un valle hermoso y pintoresco entre las Sierras de Gredos y Béjar, resguardada del viento N.; 250 casas... con rejas y balcones, de dos pisos... reproducen con abundancia todos los frutos... alubias, lino, patatas, frutas, trigo y centeno".

72 Schmieder, Wirtschaftsgeographie 19, 21: "Auch im Mittelalter wird das Bild kaum anders gewesen sein als heute, wenn die Bauern von allen Seiten zum Wochenmarkt zusammenströmen. Die Tragtiere hoch beladen mit den Erzeugnissen ihrer Gärten und Felder, um sie zu verkaufen und dafür ihre kleinen Lebensbedürfnisse einzutauschen" (compara el estado actual con el de la Edad Media).

etc. Como la mayoría de los habitantess se dedican a la explotación de la horticultura, deben comprar pan y harina. En El Barco reina pues una vida activa, aunque el lugar haya perdido completamente su importancia antigua como puesto estratégico defensivo. El castillo de los Duques de Alba está en ruinas, habitado sólo por innumerables cigüeñas [73].

11. El Losar [74], situado al norte de El Barco, es ya casi una población de la llanura. El suelo es pedregoso, pero recubierto por una fértil capa de humus. Aquí se cultivaba antiguamente mucho el lino [75], cultivo que ha sido sustituido en gran parte por el de las patatas y el de las alubias [76], que con menor esfuerzo dan mayor rendimiento. El suelo permite una explotación intensiva; no hay casi praderas ni ganado.

El tipo de construcción de las casas corresponde en líneas generales al de la Sierra; sin embargo, ya se encuentran una serie de edificios de dos plantas y de más ventanas, sin vidrios. Llama la atención el hecho de que la gente es menos franca y hasta desconfiada.

La última aldea en el S.O. de la provincia es

12. Las Casas del Puerto de Tornavacas (Las Casas) [77], muy alejada del río Tormes. Los alrededores cubiertos de hiniesta recuerdan la región de las fuentes del Tormes; pero en cuanto a la fertilidad de sus sierras pertenece a la Vega de El Barco [78]. Además del cultivo de las patatas y alubias, su principal fuente de riqueza está en los rebaños de ganado vacuno, lanar y cabrío. Es un lugar mayor de 800 habitantes, dividido en tres barrios (el de arriba, el del medio y el de abajo), cada uno a 500 m. distante del otro. A pocos kilómetros de distancia, siguiendo la carretera que une Ávila con Cáceres, se llega a la altura del Puerto de Tornavacas y desde allí una empinada bajada conduce rápidamente a la rica Vega de Plasencia. Es seguramente la influencia de la vecindad de la vega la que explica la existencia de muchas casas de dos plantas con balcón, que por su disposición recuerdan las del Barranco (cp. más adelante) Un sendero romántico que lleva por sobre colinas pobladas de hiniesta de la altura de un hombre, que atraviesa un espeso encinar, que bordea un lago y cruza un

---

[73] Madoz: "Defendida por una fuerte muralla, bastante moderna con un cast. o fort. que la domina".

[74] 450 h. - 830 h., con edificios de 2 y hasta 3 pisos; signos de modernización rápida.

[75] Sánchez Gómez 554; cp. cap. Cultivo de lino.

[76] id., 554, 559.

[77] Sánchez Gómez 686: 814 h.

[78] id. 560; Madoz VI, 50.

arroyuelo con piedras en el cauce a guisa de puente, conduce desde Las Casas al Puerto de Tornavaca hasta

13. La Zarza, que es una aldea muy pobre. Según parece está a 2.200 m.[79] de altura y tiene unos 80 vecinos [80]. A pesar de poseer comunicación con la carretera desde hace 9 meses, ningún vecino posee un carro. El terreno es quebrantadísimo; por lo tanto el transporte de cargas sólo es posible por medio de bestias o a la espalda de los hombres. Los habitantes son pastores casi sin excepción [81] y acompañan en invierno el ganado trashumante a Extremadura. Entonces quedan en las aldeas sólo los viejos y algunas mujeres y niños. A pesar del aislamiento y del trabajo tan penoso la gente es amable y alegre, las mujeres visten trajes multicolores, y en la indumentaria de los hombres domina cuero y piel. Lo escarpado del terreno no permite la construcción de casas amplias; éstas son muy pobres; tienen una base estrecha, dos plantas y están amontonadas.

Después de pasar por el Puerto de Pico llegamos a

14. Villarejo del Valle (Villarejo), primer lugar de la vertiente sur de la sierra de Gredos. Tiene unos 1000 habitantes y está en el medio de una vega de insospechada belleza y fertilidad, factores que han tenido una influencia muy marcada sobre los hombres y la vida humana [82].

15-17. Mombeltrán[83], Arenas de San Pedro (Arenas)[84] y Poyales del Hoyo (Poyales)[85] presentan las mismas características que Villarejo: bienestar y sosiego; pequeñas aldeas con casas de dos plantas y campos fértiles.

Hacen una impresión completamente distinta los pueblos del Valle Amblés:

---

[79] Según *Guía geográfico-histórico de la Provincia de Ávila* de A. Rivera, Madrid, 1927.

[80] Madoz XVI, 660: 72 casas con 260 habitantes; Sánchez Gómez 685: 361 h.; Nom. 1940: 350 h.

[81] Cp. Madoz y Sánchez Gómez 667.

[82] Cp. ya antes y Schmieder, Gredos 55; Madoz XVI, 261: "250 casas de mediana construcción, distribuidas en 20 calles; en terreno bastante ameno, clima templado; terreno de buena calidad; productos: cereales, vino, castañas, aceite, toda clase de legumbres, frutas y pastos". Nom. 1940: villa, 948 h.

[83] Madoz XI, 473: villa, sobre 400 casas de buena construcción; Nom. 1940: 2.041 h.

[84] Madoz II, 512: Villa, 600 casas; terreno bueno. Nom. 1940: 4068 h.

[85] Madoz XIII, 182: Villa, 520 - 550 casas, clima mediano, terreno de mediana calidad, teniendo una hermosa vega. Nom. 1940: 1612 h., 440 casas viviendas.

18. Niharra [86], sobre el río Adaja, y alejada de la carretera principal. Los lugareños dan impresión de pobreza y agotamiento. Penosamente se llega a extraer de la tierra seca y requemada por el sol trigo y patatas. La situación económica de los habitantes es pues muy mala. Se cría mucho ganado ovino y bovino. Los rebaños se llevan a las laderas de los alrededores o a las praderas de aspecto medio estepario del valle por falta casi completa de riego.

19. Visitemos por fin algunas aldeas situadas más allá, en la mesea, el norte de la provincia, en la zona de Arévalo [87]. Allá arriba se halla el granero de Ávila.

En la misma ciudad de Arévalo habitan, además de comerciantes y empleados de la administración, numerosos campesinos cuyos campos se extienden en los alrededores de la ciudad. El terreno es llano, interrumpido tan sólo por algunas colinas de suave altura. El valle del Adaja forma una profunda y escarpada depresión en el suelo permeable, por eso no se presta para la irrigación.

20 y 21. Moraleja de Matacabras (Moraleja) [88] y Palacios Rubios [89] son dos pequeñas aldeas miserables, donde, por el contrario de lo que ocurre en la Sierra, la higiene se tiene en poca estima. Trigo y patatas y algo de vid en Moraleja, constituyen las fuentes de ingresos de los pobladores. Penosamente los campos se riegan en la época de sequía, en verano, por medio de pozos (Foto 13). Las norias, tan frecuentes en el sur de España, apenas existen aquí. Las casas en su mayoría son de adobe, porque piedra y madera escasean. En cambio río y arroyos proveen de barro en abundancia.

22. Allá arriba se encuentra también la antigua ciudad llamada Madrigal de las Altas Torres (Madrigal) [90], que hace una deso-

---

[86] Madoz XII, 163. terreno llano; 75 casas inferiores; terreno de tercera calidad; Nom. 1940: 392 h.

[87] Madoz II, 539: Villa; 600 casas habitadas; la muralla y fortaleza con que estuvo defendida la villa hasta los tiempos medios. Nom. 1940: 4.084 h.

[88] Madoz XI, 585: terreno llano, clima propenso; 33 casas de inferior construcción, 93 almas. Nom. 1940: 223 h.

[89] Nom. 1940: 223 h.

[90] Madoz XI, 10: "Situada en una gran llanura; clima mediano; tiene sobre 500 casas, varias de buena construcción; una fuente de dos caños, cuyas aguas son potables; el terreno en lo general es llano y su mayor parte es muy fértil". Nom. 1940: 3497 h. en total.

Pocos recuerdos de su pasado glorioso: "En esta Villa celebraron cortes los Reyes Católicos en 1476", etc.

lada impresión. Como testimonio de las "Altas Torres" queda sólo una ruina miserable; la muralla otrora circular de la ciudad se ha derrumbado en muchos sitios. Descuidadas y sucias están la villa y las casas. Muchos vacíos y muchas ruinas en las hileras de los edificios muestran que la que en otra época fue segura plaza fuerte es hoy una ciudad en plena decadencia, que tiende a desaparecer. También en esta zona alta la gente es amable, pero no tan franca ni hospitalaria como los habitantes de la Sierra o del Barranco.

23. El último pueblo visitado fue A d a n e r o[91], sobre la línea férrea de Arévalo a Ávila, pues se nos había informado que había allí molinos de viento. Hubo de ser empero un error. No había aquí molinos de viento como no los hay en toda la provincia de Ávila. ¿Habrá sido causa de de este error una solitaria bomba con aeromotor? Encontramos en cambio lagares muy primitivos, de modo que la excursión no fue en vano.

Si echamos ahora una mirada de conjunto a las características geográficas, económicas, culturales y a los medios de circulación de la provincia de Ávila, tenemos de inmediato la certeza de que se trata de una región de cultura arcaizante en el mismo corazón de la Península. También los estudios citados en la Introducción, de carácter geográfico o económico, sobre distintas partes de la provincia, no hacen más que confirmar esta impresión. Se comprende pues el interés que puede ofrecer el estudio sistemático de los aspectos culturales de esta provincia de la España central. La investigación etnográfica se había limitado hasta ahora, en la Península pirenaica, preferentemente a las regiones periféricas del Norte y del Noroeste (Galicia, Provincias vascas y los Pirineos), al Sur (Andalucía, sobre todo la Sierra Nevada), así como a las regiones limítrofes del Este (Cataluña) y del Oeste (la región fronteriza hispano-portuguesa). La exposición de los diversos tipos de casas, para citar sólo un ejemplo, que debemos a Hoyos Sainz (MF págs. 444 y sigs.) refleja una sensible falta de conocimientos exactos sobre las provincias de la España central (sobre todo en las págs. 454-456). En el presente trabajo intentaremos, pues, agregar nuevo material al escaso existente hasta ahora.

Al mismo tiempo se revelará que esta parte de la Península no sólo tiene una cultura autóctona propia, sino que esta cultura en muchos de sus caracteres esenciales encuadra dentro de los resultados de la investigación hecha hasta ahora. Las relaciones que existen con otras regiones de España central se señalarán en forma de notas y de resúmenes.

---

91 Madoz I, 80: situada en una planicie; clima sano; 218 casas, 774 h.; Nom. 1940: 770 h.

La casa rural

1. Los tipos de casa [92].

En la provincia de Ávila se distinguen cuatro tipos de casa, cuya expansión está determinada por a) las condiciones del terreno, que influye en la propiedad y a través de ésta imprime sus características a la casa y b) por los materiales que la región ofrece [93].

1) las casas de una sola planta, en la ladera septentrional de la Sierra de Gredos (p. e. las de Hoyos de Miguel Muñoz)

2) las casas de dos plantas, de La Zarza (en la Sierra)

3) a) la casa de dos plantas con balcón en la Vega de El Barco (Las Casas)

b) la casa de dos plantas con balcón y sótano-bodega en la ladera meridional de la Sierra de Gredos (p. e. las de Villarejo).

---

[92] Cp. sobre la casa rural de España y más especialmente de las regiones colindantes FCE III, 369 y sigs.: las viviendas de la España árida; MF 444 y sigs.; W. Giese, Los tipos de casa de la Península Ibérica. RDiTrPop VII (1951), 563-601; N. Hoyos, La casa tradicional en España. En: Temas Españoles, nº 20, 1952; HPyr A I, 107 y sigs.; García Mercadal.

Hopfner 77 y sigs.: Castillas; B. Pensado, Extremadura 15 y sigs.; González Iglesias, *La casa albercana*. Salamanca 1945; Serrano Lafita, La Alberca 10 y sigs.; datos de V. Schlee sobre La Alberca; Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana; Ortego, La Ribera soriana 63 y sigs.; Mª R. Miralbes, *La trashumancia soriana en el momento actual*. En: EstGeogr XV (1954), 353 y sigs.; A. Mª. García Terrel, Salduero: Alto Duero; Mª. C. Gimeno Arcos, La Muela: secano aragonés.

[93] García Mercadal 7: ' . . .la casa rural. . . es el tipo representativo de cada región, la única que se mantiene en íntima relación con la Geografía local. . ."; idem 7: "El clima, los materiales y también la estructura social de cada pueblo, influyen sobremanera en la disposición de la planta y en su íntima estructura. . ."; pág. 8: "La habitación es ante todo un hecho de economía agrícola". "Las edificaciones de nuestros campos presentan en cada región una particular fisonomía, fiel expresión de las condiciones geográficas, y pocos países de Europa pueden mostrar una riqueza, una variedad semejantes a la de nuestro folklore".

MF 447: "Tanto como en la construcción, influyen en la arquitectura, o tipo de la vivienda, el medio físico y el cultural, pues en la morfología de una vivienda inciden fundamentalmente el sentido estético del pueblo y el momento cultural en que se construye, concretándose en la distribución de las formas de su fachada y huecos en la cubierta o tejado".

FC III, 420: Casa de la Guadarrama.

4) la casa de una sola planta, de adobe, en el norte de la provincia (p. e. las de Moraleja).

Tipo 1. La casa típica de la Sierra es una construcción de piedra sin revoque [94], de una sola planta, hecha con adoquines y guijarros, tal como los ofrece la región, unidos con o sin mortero. Se trata siempre de construcciones de varias habitaciones [95]. La casa unicelular tal como la describe F. Krüger como característica de regiones arcaizantes [96] no se encuentra. Los recintos para el establo, sobre todo para los animales menores (especialmente aves de corral) se encuentran generalmente bajo el mismo techo que la vivienda. Para las vacas así como para las cabras, ovejas y cerdos, existen cobertizos especiales. Lám. 2³; foto 4.

Se entra en la casa por un portal techado, pero abierto hacia afuera [1a] y de aquí se pasa por una puerta a un pasillo oscuro, *mediocasa*, al que dan todas las otras piezas [97]. El primer aposento a la derecha es el más importante de la casa, porque es allí donde principalmente transcurre la vida doméstica: la cocina con el hogar [98]. En ella se encuentran un arca o un armario, a veces también un vasar, uno o varios bancos, una mesa, a menudo un banquillo bajo que se suele acercar al fuego, además la vajilla y los utensilios para el fuego. La luz entra por la abertura de la chimenea, a través de la campana [99] y por el pasillo a través de la puerta de entrada perma-

---

94 Cp. HPyr A I, 193; MF 455 y sigs.

95 García Mercadal 73 la caracteriza de la manera siguiente: "Las casas serranas son ajenas a toda pretensión estética, y tanto en su exterior como en su interior se hallan faltas de todo elemento decorativo, y hasta de todo sentido de la comodidad y del confort".

96 GK 48 y sigs.; HPyr A I, 161.

1a Cp. sobre variantes del portal-zaguán en Extremadura B. Pensado 16, en La Alberca Serrano Lafita II, en Toledo Jiménez de Gregorio 34 y sigs.

97 Presentan una distribución parecida las casas pinariegas de Soria (HPyr A I, 224; etc.).

98 García Mercadal 74: "Como ocurre en todas las regiones de largo invierno, la cocina es en la casa popular serrana la habitación más importante"; cp. más extensamente Krüger, *A lo largo de las fronteras de la Romania*. AILi VI, 1, y sigs. sobre la diferencia fundamental entre *cocina* y *stube* como pieza de habitación en los países románicos.

99 Cp. foto 14; por lo tanto la abertura superior de la chimenea está sin cubrir. Pueden compararse también las cocinas oscuras de Soria (García Mercadal 84), Cespedosa de Tormes (Sánchez Sevilla § 120), Sanabria (GK 77) y de la Alberca (Serrano Lafita 12, con descripción detallada).

nentemente abierta [100]. Estas dos pobres entradas de luz sólo imperfectamente iluminan la cocina, de modo que ésta se encuentra siempre en penumbra [101]. A continuación de la cocina siguen dos piezas (*cuartos*) más pequeñas con puertas hacia el pasillo, de las cuales habitualmente una se emplea como dormitorio y la otra para guardar herramientas. Un tercer cuarto, al extremo del pasillo, es el depósito de las patatas para el invierno.

De este cuarto parte una escalera de mano [102] hasta el desván. Allí se conservan el trigo —en depósitos que tienen forma de caja, llamados *arcones* o *troj, troje* [103]—, el heno para el ganado menor, que también se cobija en la casa, además leña y trastos [104]. En el desván se halla la única ventana de la casa [105]: un hueco rectangular hecho en la pared, de 40 por 33 cm., sin vidrio, que se tapa con una *escoba de leña* para que no entren los gatos y otros animales. A veces el dormitorio tiene otra ventana. En el domicilio que describimos tal abertura, sin embargo, no es posible, porque da a la derecha y a la izquierda sobre otras casas y por la parte de atrás se apoya en una ladera.

El establo ladero mencionado al que se entra por el portal, se encuentra delante de la puerta de entrada, de modo que la separación entre el albergue de los animales y la vivienda humana es claramente marcada [106].

Los tabiques intermedios que separan los diversos recintos llegan hasta el techo; están provistos de marcos y puertas. Como material de construcción para estos tabiques se emplean *adobes* [107] secados al aire o ladrillos propia-

---

[100] Todas las casas están abiertas con la puerta hacia el Este o Sur; cp. también HPyr A I, 158, 166; GK 77; sobre la Mancha FC III, 415; García Mercadal 9: "... de una manera casi intuitiva, ningún labriego ignora a qué viento deben de abrirse los huecos, dónde conviene poner la cocina y cuál es el sitio mejor para colocar el carro y los aperos"; MF 465.

[101] Cp. también: Hogar, chimenea.

[102] GK 52; Krüger, Las Brañas 177: falta de escalera.

[103] Cp. Krüger, Mobiliario A 53; sobre el *troje* para granos en Toledo cp. Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 47, 48, 51, 61; *atroje* 'troje' Guadalajara (RDiTrPop VII, 137); *troja* 'troj, granero' (Alvar, Tenerife 150, 248); etc. Cp. también cap. Molino de aceite.

[104] Igual que en la Alberca (Schlee; Iglesias 41)

[105] GK 79; HPyr A II, 10, con referencia a Soria y Guadarrama; García Mercadal 70: "Las casas de estos pueblos están abiertas por reducidos y escasos huecos". MF 446: ...los muros y la construcción y reparto de los huecos, ambas con variaciones que son función de la temperatura y de la humedad...".

[106] Sobre tal separación marcada en los Pirineos cp. HPyr A I, 213.

[107] Lo mismo en la Mancha (MF 454).

mente dichos, según la posición económica del propietario, unidos con barro. Los muros exteriores, de 50-80 cm. de ancho, están hechos con piedras de mampostería, a menudo yuxtapuestas sin mortero [108]. Sólo para los dinteles y las jambas de las puertas y ventanas se usan a menudo —no siempre— piedras labradas, y para los ángulos de los muros grandes piedras bastante trabajadas, llamadas *piedras de la esquina*, que con frecuencia se alternan con piedras comunes sin pulir [108]. Para los ángulos, sin embargo, se eligen piedras particularmente grandes y lisas [109].

Al lado de la entrada hay a menudo *estacas* empotradas en la pared, o en su lugar *argollas* de hierro, para atar el ganado. Para las noches, cuando se reúnen los vecinos a charlar, hay delante de la puerta de entrada a menudo bancos de piedra *-machareros-poyos-sentaderos* [1ª].

El grosor de los muros y el escaso número de ventanas, así como la tendencia de apoyar en lo posible la casa en la ladera de la montaña, son factores observados para la máxima economía del calor [110]. Así se explica al mismo tiempo el que en la pared del último cuarto aparezca la roca pelada.

Las casas están revestidas de barro y blanqueadas en el interior, pero rara vez por fuera [111]; si ello ocurre es en general índice de mayor bienestar económico del campesino. El suelo es de barro apisonado (*tierra machada, barro machado*) [112].

---

[108] Cp. la foto 16.

[109] Foto 17; HPyr A II, 1.

[1ª] Cp. Krüger, El mobiliario popular B 62 y sigs.: bancos de piedra. Sobre Extremadura cp. Anderson, Spanish Costumes págs. 113, 121, 134, 190, 255, con fotos; sobre Toledo Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 12, 14, 17, 38, 62, con fotos: *cantos, poyos*, "A un lado o a los dos de la puerta, en muchas viviendas, perduran los antiguos *poyos* en donde se sientan el propietario y los vecinos. En algunas aldeas apenas quedan casas sin esos aditamentos que invitan a la familiar relación. Pueden ser de piedras enterizas de granito apoyadas en otras dos del mismo material o de mampostería rematadas por una plancha pizarrosa o por ladrillos. Se da principalmente en la zona serrana y en la occidental", *poyal* 'bancal' Hurdes (REstExtra XII, 191), sobre el *poyo* en la cocina (para dormir o como asiento) Jiménez de Gregorio 56, 62.

Frecuente también en la topografía: *poyato* 'la cornisa que se forma en ciertas rocas o riscos, en las estribaciones de la sierra' (RDiTrPop I, 685: Segovia).

Sobre la palabra *poyo* cp. cap. Lagar de vino.

[110] Cp. HPyr A I, passim; García Mercadal 85: disposición en planta, para evitar el frío y aprovechar lo más posible el calor, prov. de Soria.

[111] Cp. nuestra foto 5; García Mercadal lám. 29: Hurdes.

[112] Lo mismo en La Alberca (Iglesias 35).

La casa de Mi-Mu descrita aquí tiene más de 200 años. Forma parte de una hilera de edificios semejantes, habitados por obreros jornaleros. La casa de los labradores presenta la misma disposición y las mismas características; pero es en general más amplia, tiene cobertizo y establos y constituye así una casa multicelular encerrada por un muro. Pueden observarse variaciones de menor importancia dentro de las líneas generales de la planta descrita más arriba. A veces falta el portal o sea el vestíbulo (foto 17), de modo que a través de la puerta o del corral se entra directamente al pasillo. A éste dan las diversas piezas de ambos lados (lám. 2 b) y por la parte extrema. En algunos casos observamos una sólida escalera de madera [113] que une el pasillo con el desván.

Si además aparece un portal con alero (como prolongación del tejado) —cp. foto 18— abierta hacia afuera, hay que contarlo más bien como formando parte del corral y no de la casa, como indica claramente también su designación: *corral* [114]. Lám. 2 b.

T i p o 2. En La Zarza, situada a gran altura, se ha desarrollado un tipo primitivo de casa de dos plantas, como lo exigen las condiciones topográficas del lugar. El terreno es allí muy accidentado, de escarpadas laderas; hay pues muy poca superficie disponible para la casa. Esto obliga a construirla hacia arriba y no en dirección horizontal [115].

Distribución de las piezas (lám. 2 c):

Planta baja: portal y vestíbulo, dos cuartos para provisiones y herramientas.

Planta alta: cocina, dormitorio (este último tiene una ventana enrejada, generalmente sin vidrio).

Debajo de la escalera [116], que en el interior de la casa va del vestíbulo a la planta alta, se encuentra el gallinero [117].

Los establos para el ganado son independientes de la casa; están o al lado, o más alejados, allí donde las condiciones del terreno lo permiten.

El hogar, en la cocina de este tipo de casa, no tiene campana; el humo escapa pues libremente entre las traviesas y las tejas del tejado [118].

---

113 HPyr A I, 181, 197.
114 Observaciones parecidas en León GK 119
115 GK 52; HPyr I, 110, 113; Messerschmidt 88; etc.
116 También en la Alberca observamos generalmente escaleras interiores (Iglesias 51).
117 Cp. Sánchez Gómez 669.
118 Lo mismo en la Alberca (Iglesias 53; Schlee), en las Hurdes (B. Pensado 16, 17) y numerosas otras regiones; HPyr A I, passim.

Para acelerar la salida del humo y para procurar a la vez a la cocina un poco de luz [119] se puede *correr* desde abajo una de las tejas con un palo; tal abertura se llama *lumbrera* [120]. La cocina está inmediatamente debajo del tejado; tiene por consiguiente una respetable altura. Un desván se halla tan sólo sobre el dormitorio; está abierto a lo ancho hacia la cocina y se sube a él por una escalera portátil; sirve generalmente de depósito para la leña. El piso de la cocina está cubierto con *lanchas* [121], unidas por una capa de barro. Hace las veces de hogar una losa de piedra particularmente grande, que se eleva algo sobre el nivel del suelo [122].

En el interior las paredes están a menudo recubiertas con adobes. En las paredes de la cocina faltan ex-profeso algunos adobes; así se forman nichos o *vasares* para colocar la vajilla. También los tabiques interiores están hechos en su mayoría con adobes y a veces con ladrillos.

Tipo 3. Las dos casas que describimos a continuación, de dos plantas, una de la Vega del Barco y la otra del Barranco, pueden ser consideradas como del mismo tipo [123], aunque existen ciertas diferencias que se explican por el carácter del paisaje.

a) La casa de dos plantas característica de la Vega del Barco se halla sobre todo cerca de las antiguas vías de intercambio comercial; así p. e. en Las Casas, situado sólo a pocos kilómetros del Puerto de Tornavacas, que como su mismo nombre indica, es un antiguo puerto usado por el ganado bovino, ovino y caprino, que se trasladaba, para invernar, de las praderas de las montañas a las situadas más abajo, de Cáceres y Extremadura. Sigue hoy día la misma dirección de antigua vía de intercambio comercial y de ganado la carretera que pasando por Piedrahita y El Barco va de Ávila a Cáceres.

Modelos extraños deben haber determinado a los labradores pudientes de ese lugar para construir casas espaciosas de dos plantas con balcón (lám.

---

119 Cp. ya antes, tipo 1; sobre cocinas sin ventana y luz en la Alberca véase Serrano Lafita 12; GK 50.

120 GK 78; Sánchez Sevilla § 120: *lumbrero;* En la Jara toledana *lumbrero* en el patio, para cocinar de pie en el verano (Jiménez de Gregorio 51, 59).

121 Sánchez Sevilla § 120; HPyr A I, 115.

122 HPyr A II, 93; Iglesias 35: Alberca.

123 Según FC III, 412 y sigs. se encuentran tipos de casas semejantes en las provincias de Cáceres, Salamanca, Segovia, Soria y Burgos.

2 d)[124]. La parte alta de estas casas está generalmente construida de ladrillos; la parte baja siempre de piedras [125]. Las más antiguas de esas casas fueron levantadas hace ya como 150 años [126], y esto nos da derecho a considerarlas ya como propias y típicas de la región. Conjuntamente con éstas hallamos casas del tipo 1. Otro motivo que ha conducido a la construcción de casas de dos plantas es indudablemente el deseo de no sacrificar terreno aprovechable para la huerta —tan importante en ese lugar— en aras de habitaciones espaciosas [127].

Por lo general están abajo las dependencias y arriba las habitaciones. Por una puerta de entrada de una sola hoja se penetra en el vestíbulo, *portal*, en cuya prolongación se hallan dos pequeñas piezas sin ventana; una de ellas sirve para depósito de los víveres y la otra más especialmente para patatas. Al lado del vestíbulo hay una o dos piezas, *salitas*, de mayores dimensiones usadas para diversos fines; como pieza-habitación, como dormitorio o como cuarto de herramientas. La pieza que da a la calle tiene en general una ventana, y la segunda, por la parte de atrás, una salida. Desde el vestíbulo se llega por una escalera de madera con baranda a la planta alta y de allí al desván. La escalera conduce a un pequeño *pasillo* rectangular, al que dan la cocina y el comedor, este último provisto de una ventana. La cocina es mucho más pequeña que en los tipos 1 y 2, puesto que ya no es la única pieza que sirve para vivir. Detrás de la cocina hay una despensa, donde se guardan los víveres para el consumo diario y los utensilios de la cocina. La *sala*, que es la habitación de lujo de la casa [128], ocupa casi la

---

124 Cp. con la foto 19 la de Tras os Montes reproducida en Krüger, WS X, 117, foto 47.

García Mercadal 9: "La proximidad de un río, el paso de un camino muy transitado, un cultivo especial, pueden influir sobre la vivienda y crear modalidades diferentes del tipo de la región".

Fotos de balcones de las regiones colindantes en Velo Nieto, RestExtr 1956, lám. 12 *corredor;* Serrano Lafita 11: La Alberca *solana;* Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 40 y sigs. *solana;* FC III, 374 Ávila; etc.

125 FC III, 410; condiciones parecidas en La Alberca, cp. G. Iglesias 42.

126 La inscripción de una de tales casas lleva la fecha de 1813.

127 García Mercadal 11: "Las formas y tipos de esta arquitectura están íntimamente ligados con las formas de la propiedad y el cultivo".

128 Cp. HPyr A I, 203, 209; Krüger, *A lo largo de las fronteras de la Romania.* AILi VI, 55 - 57: también sobre *salle, salon,* etc. en otros países.

mitad de la planta alta y da a la calle. *Alcobas* [129] provistas de puertas o de cortinados demuestran que esta habitación es usada también como dormitorio. Adornan la sala la *cómoda*, con *cajones*, y una especie de vitrina, *lacena*, donde se guardan la loza [130], los vasos y otros utensilios de mesa; la mesa y sillas completan el inventario. Una puerta provista de cristales conduce al balcón [131]. Este se apoya sobre las puntas salientes o *canes* [132] de las vigas del techo de la planta baja; a veces va reforzado por puntales o *postes* que sobresalen de la pared; el tejado sobresale un buen trecho del balcón [133]. El piso de la planta alta está cubierto de baldosas de barro cocido. Están unidas como en La Zarza por una capa de barro y reposan sobre tablas que forman el techo de la planta baja.

El tejado, de dos vertientes, es cubierto de tejas; se prolonga, como ya vimos, cubriendo el balcón y forma además, entre la planta alta y el techo, el desván de 100 - 180 cm. de alto.

La casa descrita tiene 6 m. de frente, 12 m. de ancho; la planta baja una altura de 2.10 m. y la superior de 2.00 m. En esta casa no hay espacio para los animales; éstos son guardados en establos formando como un *barrio* aparte [134].

b) La casa de dos plantas del Barranco [135] se asemeja en la distribu-

---

[129] Cp. también lám. 2 e; sobre la difusión de alcobas en la Península Ibérica cp. Krüger, El mobiliario popular A: cap. camas; reproducción fotográfica de *bed alcoves* en Montehermoso: Anderson, *Spanish Costume* 115; Serrano Lafita, La Alberca 11: la primera planta . . . habitaciones de respeto, comedor o *salas* (de 4 a 5 metros), a cuyos fondos, sin puerta ni ventilación exterior directa por regla general, se abren las reducidas y originales *alcobas;* dos por cada habitación principal, como norma, y aisladas por una simple cortina, cubren exactamente la superficie necesaria para la cama y una mesilla".

[130] Cp. Krüger, El mobiliario popular A: cap. Vasares.

[131] GK 50, 80 y sigs.; HPyr A II, 18.

[132] HPyr A II, 82; lo mismo en la Alberca; sobre el uso metafórico cp. Alonso, Enciclopedia, s. v.

[133] Foto 20; cp. HPyr A I, 114, 171 y numerosas variantes en otras regiones del centro y Oeste de España.

[134] HPyr A I, 89, 106.

[135] Cp. sobre el tipo HPyr A I, 121; FC III, 410: "en la vertiente sur de la Sierra de Gredos: El mayor número es de dos pisos . . . La planta baja constrúyese de mampostería y sobre ella levántase un entramado de madera cuajado de ladrillos . . . Ocupa toda la fachada, o gran parte de ella, un balcón . . .".

ción mucho a la de El Barco (lám. 2 e)[136]. Como en ésta, las habitaciones propiamente dichas se encuentran en la planta alta: la cocina, provista de ventana. Una es la despensa, los dormitorios y la sala con balcón debajo del tejado sobresaliente. Una escalera de madera comunica la planta baja con la alta y con el desván. Ocupa la planta baja la *bodega* (más de la mitad de la superficie de la planta) en la cual es preparado el vino, es decir es prensada la uva [137]; en la *bodega* se guardan también los utensilios correspondientes y otra clase de maquinaria agrícola. La parte posterior de este recinto está excavada en la misma ladera [138]. En la pared trasera de la *bodega* hay una escalera, que conduce al sótano (subterráneo)[139] en cuyas paredes laterales se han excavado nichos; allí se guarda el vino. Como, en la época de la cosecha de la uva, las caballerías entran directamente a la *bodega* para descargar, la entrada se ha transformado en un portal de dos batientes, de por lo menos 2 m. de ancho y a través del cual se pasa también al vestíbulo de la casa [140]. Es frecuente encontrar en la planta baja una *cuadra* [141] para uno o dos caballos, separada del portal por un sólido entablado de madera.

La casa está adosada en tal forma a la ladera, que tiene por la parte posterior una segunda puerta o salida que conduce directamente de la planta alta a la calle [142]. En tal caso el pasillo de la planta alta se prolonga hasta esa puerta, desapareciendo a menudo el comedor.

Como corresponde al mayor bienestar de sus habitantes, por lo menos la parte alta de la casa se construye en adobes o ladrillos. Conjuntamente se emplea un sencillo entramado [143], formado por vigas perpendiculares o *tra-*

---

136 Cp. FC III, 301 plano de una casa de la Montaña; ib. III, 410 y sigs. Encontramos una distribución semejante en La Alberca (Iglesias 32). FC III, 374, 375: foto del Valle del Tiétar (Ávila). Cp. sobre balcones las referencias dadas ya antes.

137 El Barranco es un país de viñas.

138 Cp. HPyr A I, 176 y passim.

139 MF 456.

140 Cp. la foto del Valle del Tiétar en FC III, 374.

141 Cp. Sánchez Sevilla § 120; HPyr A I, 108, 110, 130, etc.

142 Cp. HPyr A I, 86, 146, 177; ib. foto 85, etc.

143 Cp. HPyr A I, 200; García Mercadal 77-78; FC III, 408 y sigs.; con ejemplos de Soria y Segovia; Iglesias 42: La Alberca, con descripción detallada; FC III, 376: "la madera que se utiliza suele ser mediana y mal escuadrada"; son conocidos como países de entramado la Sierra de Gredos, de Guadarrama, Soria, Segovia y Burgos. Recientemente Giese, Los tipos de casa 585; Hopfner 75, 76, fig. 40: Meseta; Iglesias foto 11 y sigs.: La Alberca.

montes y horizontales o *cuartones* [144]. Los tabiques interiores se construyen con adobes y también los muros exteriores están por dentro recubiertos de adobes y blanqueados.

En las dos casas descritas el balcón [145] constituye un adorno solamente "para asomarse", para poner flores [146], pero no para depósito de madera [147]. Hay empero, algunas casas dentro del tipo que estamos describiendo, cuya parte posterior no está adosada a la ladera y que no tienen por consiguiente una segunda puerta a la calle en la parte posterior de la planta alta. Allí se encuentra con frecuencia un segundo balcón, llamado *terrado*, adornado en general con una pintoresca parra [148] y sirve en verano, gracias al fresco que allí reina, como lugar de descanso y como sitio para un segundo hogar (cp. más abajo). Sirve también de depósito de utensilios de uso doméstico.

Tipo 4. La montaña, en la Sierra, provee para la construcción piedras, en el Barranco, piedras y maderas. En cambio en la altiplanicie del Norte de Ávila, en la región de Arévalos y en el Valle Amblés, estos dos elementos faltan casi por completo. Por esta razón aquí se ha desarrollado un sistema completamente distinto de construcción, de acuerdo a los materiales disponibles. El lecho profundamente encajonado del Adaja y de sus afluentes suministra abundante barro, que los habitantes de la región emplean en la construcción de la casa. Por eso, además de ladrillos, se usa barro apisonado [149]. Una casa de Moraleja nos da un ejemplo típico.

En su disposición estas casas corresponden al tipo 1: construcciones de una sola planta con desván y tejado de dos vertientes. La distribución de las piezas es la siguiente (lám. 2 f): detrás de la puerta de entrada está el *portal*, que se prolonga a través de toda la casa hasta la puerta del fondo.

---

144 Iglesias 50.

145 Cp. sobre el balcón ya antes y FC III, 411.

146 Contrariamente a lo observado en La Alberca donde exclusivamente sirve para fines prácticos; cp. Iglesias 44.

147 Como en valles pirenaicos (HPyr A) y en el NO (GK 80).

148 Cp. en FC III, 159 una linda fotografía de La Alberca.

149 FC III, 382, 385: casas de barro en las provincias de Palencia, Valladolid, León y Zamora; sobre la técnica de las *tapias* Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 22 y sigs. Sobre el término y la difusión de las *tapias* también Alonso, Enc. del idioma y A. Dornheim, *Cercos, puertas y tranqueras en el Valle de Nono (prov. de Córdoba, Argentina)*. Mendoza, Instituto de Geografía, 1959 (con referencias a los países hispanoamericanos). HPyr A II, 3.

Al *portal* (o pasillo) dan diversas puertas:[150] una conduce a la sala-habitación, con ventana a la calle; otra a la cocina, que casi siempre se halla en medio de la casa con la despensa, y ocasionalmente también a otro cuarto.

El piso de la casa está hecho de barro apisonado.

Debajo del tejado, ocupando todo el largo de la casa, se halla el desván.

Lo interesante es la construcción de este tipo de casa [151] que se hace sin entramado [152]. Como medida preliminar se excavan las zanjas para los cimientos, de una profundidad de 20-25 cm., siguiendo el trazado de la planta (*alisar*) y dándole el ancho de los muros: por regla general de 50-60 cm. en los cimientos y perdiendo de 4-5 cm. por cada metro de altura. Los muros se van haciendo por secciones, de *tierra* apisonada, cada segmento o sección tiene alrededor de 2 m. de largo y 1 m. de alto y se llama *tapia* [153]; '*una pared de tapias*'': el muro terminado. El procedimiento se asemeja mucho a la preparación del hormigón: dos tablas o *tapiales* son sostenidas por tres marcos o *armaduras* a una distancia tal, que el espacio entre ellas corresponde al grosor del muro (medidas de las tablas: 240 : 100: 2 cm.). Con un *macho* o *mazo* se mete bien apretado el barro en el espacio que queda entre las tablas; verbo *machar*. El marco o *armadura* (lám. 3)[154] se compone de las siguientes partes: dos piezas laterales, la *barra hembra* y la *barra macho;* una pieza inferior o *abuja* [155] y una superior o *cadena*. La *abuja* y la *cadena* están provistas de una hilera de orificios separados por un espacio de 4-5 cm., por medio de los cuales se puede fijar el espesor de los muros. La *tapia* inferior no necesita *abuja*. Antes de empezar a *machar* o apisonar el barro, se introducen tres *codales* [156] entre los *tapiales*. Estos se quitan cuando se ha introducido ya tanto barro, que por su misma presión mantiene separados a los *tapiales*. El barro es allí mismo trabajado enérgicamente con una *azada*. (lám. 16 a) y humedecido por un obrero. Para darle mayor solidez suelen mezclársele piedras pequeñas. Otros dos trabajadores se encargan del *machado*. En una jornada de trabajo se hace una pared de

---

150 La misma disposición en Soria (García Mercadal 85).

151 Existe cierta analogía con la descrita por García Mercadal 73, 76, 78: La Mancha; MF 446, 456: casas de tierra y adobes de Aragón, León, Castilla, La Mancha; FC III, 382 y sigs.

152 FC III, 402-403: construcción de muro de tapial (dibujo), ib. pág. 401: Ardoncino (León).

153 Cp. HPyr A II, 3 (y arriba nota 149).

154 Cp. FC III, 403.

155 = *aguja*.

156 Sobre el término (de *coda*) cp. Alonso, Encicl.

tapias de 12-14 m. de largo por 1 m. de alto. Una vez terminada una *tapia* se quitan las *armaduras*, se extraen del muro las piezas inferiores, se rellenan los orificios que quedan con barro y todo el artefacto se corre un trecho más adelante. Terminada una sección del muro, se deja secar 24 horas. Entonces ya se le puede poner encima la siguiente *tapia*. Si se quiere agregar una tercera (o más), hay que esperar después de la segunda (y así adelante) de 5-14 días, según el estado del tiempo. Antes de poner encima una *tapia* nueva, hay que hacer en la anterior tres ranuras a lo largo del grosor del muro para las *abujas* de la próxima sección; las ranuras: *rozas*. Una vez terminada una sección, y quitado el marco de madera, se alisa el muro. Primero se le humedece con un sepillo "*se lo da una rocita - una rocita de agua*", luego se le *palmetea* con un *paletón* (lám. 3) y se le *afina*. Ocasionalmente suelen ponerse entre la tapia inferior y la superior dos hileras de ladrillos para darle mayor solidez a todo el muro. A estas hileras de ladrillos se les llama "*verdugada*"[157]. Las paredes ya listas y suficientemente secas se blanquean, "*jalbegar con cal*" [158] por dentro y por fuera. Las paredes interiores de la casa o son tapiales también más delgados, o se construyen con adobes y se llaman entonces *tabiques*. En este sistema de construcción, todos los vanos para puertas y ventanas deben ser protegidos con marcos especiales cuando se procede a apisonar o *machar* [159].

No debe empero dejarse de mencionar que en Moraleja hay también casas construidas totalmente de *adobes* [160]. En Niharra aparece una casa de construcción híbrida, de una sola planta: la parte inferior del muro de piedra, la superior de adobes [161], y también de adobes las paredes no expuestas a la lluvia, sobre todo los tabiques interiores.

La confección de los adobes (Espino): se mezcla muy bien con la *azada* barro, paja corta y agua. Esta mezcla se llama *sobado* [162]. La masa se mete bien apretada en un *molde* de madera (lám. 3) que previamente se

---

157 Cp. García Mercadal 73; encontramos la misma construcción de "verdugadas de ladrillo" también en la Mancha (FC III, 440).

158 Cp. FC III, 390.

159 FC III, 404.

160 Sobre el empleo de adobes en los países meridionales cp. HPyr A II, 2-3; Ch. Parain, *La Méditerranée*. Paris 1936, pág. 145: la maison de terre.

161 Ocasionalmente en los Prepirineos, HPyr A I, 115, nota 3.

162 Cp. *sobar* 'amasar, ablandar la masa de pan' en Santander (Alonso), 'apretar los higos, estrujarles la cabeza' Hurdes (REstExtr XII, 200); etc.

ha humedecido "para que salga el barro después". Se le da así forma de ladrillo y se deja luego secar a la intemperie.

Las medidas son variables.

Terminología de la casa

el edificio-*casa*
la piedra de cantera o guijarros-*piedra*
otros materiales empleados-*adobe* (barro sin cocer) ; *ladrillo* (de barro cocido)
las losas de piedra-*lanchas*
el muro exterior de la casa-*pared* (gen.), *hastial* (Niharra) ; las paredes interiores-*tabiques;* la pared que separa dos casas-*medianil* [163]
el revestimiento de las paredes externas e internas -*revoco;* id. con cal -*jalbegar, blanquear.*
el zaguán techado que se abre hacia afuera -*portal* (gen.) [164], *soportal, zaguán* (Mombeltrán), *tinado, tenada* (S. Bartolomé, El Losar) [165], *corral, portalillo,* (Niharra, Las Casas), *patio* (La Zarza)
el vestíbulo-*portal* (gen.)
el espacio (pasillo, vestíbulo) que queda detrás del portal abierto-*mediocasa* (Mi-Mu) [166], *patio* (El Losar)
la puerta de entrada-*puerta, puerta carretera*
la puerta dividida en dos partes, superior e inferior-*puerta cimera / puerta bajera, puerta chica / grande* (Horcajo), *puerta de arriba / de abajo* (Niharra, Moraleja)

---

163 *medianil* 'tapia que divide dos heredades o huertos' Navarra-Aragón, 'pared medianera' Asturias (Alonso, Encicl.).

164 HPyr A I, 111, 130.

165 Cp. sobre *tinado, tenada* también más adelante págs. 46, 108, 151 y ya antes HPyr A I, 112, 131 - 132; GK 80, 123; salmant. *tenada* 'cobertizo que se hace para resguardar y abrigar los ganados en el corral, cubriéndolo con leña o pajas largas, para que no penetre la lluvia', con las variantes *tenado, tenadizo* (Lamano) ; *tenada, tená, tiná* con sus diversas acepciones en la prov. de Toledo (Jiménez de Gregorio, Vivienda Jara toledana 16, 18: en un principio una cubierta de ramaje) ; *tenada, tinada* (Alonso, Encicl.) ; García de Diego 6696; Corominas IV, 449; *tenada* 'lugar en el cual se almacena la hierba, encima de la cuadra' Asturias oriental (Ferrer Regales 144, lám. XIV, XVII).

166 Corresponde a *antecasa* en GK 51, con foto; cp. *meio da casa* en Portugal (A Arte Popular em Portugal I, 84).

la media puerta que cierra la parte inferior del portal-*sobrepuerta*, (Mi-Mu), *portón* (S. Bartolomé)
el orificio en la puerta, destinado a la entrada de los pollos-*hornilla* [167]
la puerta posterior que da al exterior, en la planta alta, en Villarejo -*postigo*

Cierres de las puertas:

a) el tarugo sencillo de madera giratorio -*tranca* [168]
b) el pasador con perno redondo, de madera o hierro, -*cerrojo;* los dos aros por los que pasa, -*argollas*, el agujero en la pared para la punta del cerrojo -*roto*.
c) el cierre para la puerta -*cerradura de la llave*, a menudo adornada con herrajes artísticos, pero no de origen local

el aro para abrir o cerrar la puerta -*tirador*
el umbral de la puerta, en general una piedra tallada -*solera* (gen.), *entramo* (Espino), *umbral* (Moraleja)
el dintel superior -*tapa de puerta* (Mi-Mu), *tranquero* (Espino)[169], *cargadero* (Moraleja), *toza* (Los Llanos)[170]
el conjunto -*marco*
las piedras laterales del marco -*largueros* (Los Llanos)
el piso -*solar*
el revestimiento -*revoco* (de barro)
el revestimiento de cal -*blanquear*, *jalbegar* (el *jalbegue*)
las diversas piezas de la casa -*habitaciones*, *cuartos*
en particular:
cocina
el cuarto de lujo -*sala*
el pequeño cuarto de estar -*salita*, *salilla*
el cuarto para los víveres -*despensa*, *cuarto guarda* (Villarejo)
comedor
el cuarto para depósito de patatas -*cuarto / habitación para patatas*

---

[167] Cp. sobre el significado primario y secundario de *hornilla* Alonso, Encicl.

[168] HPyr A II, 5, 8; Alonso, Encicl.; García de Diego 6779; Corominas IV, 539, 1086.

[169] GK 72; cp. la nota anterior.

[170] GK 73; Alonso, Encicl.: *toza* = 'dintel' Salamanca, Extremadura; García de Diego 6692; Corominas IV, 519.

[171] Cp. la difusión de las *alcobas* Krüger, El mobiliario popular A: cap. Cama.

el dormitorio pequeño, separado de otra habitación, de dos metros de profundidad aproximadamente -*alcoba* [171]
el depósito para el vino -donde se pisa la uva -*bodega*
el sótano donde se guarda el vino -*cueva* [172], los espacios ahuecados en la pared -*nichos*, el último, en el extremo de la cueva -*testera* [173]
la parte inferior de la casa -*planta baja*
la parte inmediata superior -*piso (del) medio*
el desván: *doblado* (Mi-Mu), *doble* (Mi-Mu, Villarejo) [174], *desván* (Los Llanos), *sobrado* (Las Casas, Villarejo, Niharra) [175], *piso de arriba.*
el corral o espacio destinado a las aves que queda en la casa al lado del portal -*casillo, gallinero*
el balcón -*balcón* (gen., también en S. Bartolomé, Villarejo) [176], *solana* (llamado así el balcón grande en S. Bartolomé para distinguirlo del más pequeño) [177]; el balcón posterior en Villarejo -*terrado* [178]
alas del tejado; la baranda del balcón (también la de la escalera) -*barandilla* (gen.) [179], *balaustrada* (Villarejo); los palos verticales, torneados de la baranda -*palos, palos retornados*; la parte superior de la baranda -*pasamano*
la *ventana* (ver también cap. Establos y cobertizos)
la *reja*
la escalera (siempre) interior -*escalera* [180]; los peldaños -*escalones;* la escalera portátil -*escalera de mano*

2. Establo y pajar.

Como ya se ha indicado más arriba, el establo y el pajar, que en

---

[172] HPyr A I, 208: tipo *cova, cava;* cp. cap. Elaboración del vino.
[173] Véase sobre variantes semánticas GK 85, 138, 156; Alonso, Encicl.
[174] Lo mismo en La Alberca, Extremadura y Salamanca: Iglesias 70; Sánchez Sevilla §§ 71, 82; Santos Coco 282; = 'desván'; *doblado* Andalucía (Alonso, Encicl.)
[175] GK 82, 197, nota 6, 204; Lamano 632; Sánchez Sevilla § 120; Iglesias 41, 72; Serrano Lafita 12: el tercer piso constituye el desván o *sobrado*, al que se da acceso por una escalerilla de un solo tramo, y que es lugar de almacenamiento bajo la tejavana de la cubierta: La Alberca; Alonso, Encicl.; García de Diego 6483; Corominas IV, 253.
[176] HPyr A II, 21.
[177] Cp. pág. 5 nota; HPyr A I. 172; Alonso, Encicl.: *solana.*
[178] Cp. Alonso, Encicl.
[179] GK 222-223; HPyr A I, 172; Alonso, Encicl.; García de Diego 7036; Corominas I, 392.
[180] Cp. cap. Mobiliario.

general están reunidos en un solo edificio, en un establo-pajar, están corrientemente separados de la casa. El establo-pajar se halla en la inmediata cercanía de la casa, a menudo pared con pared, formando una unidad con el corral gracias a un muro que los encierra completamente. Otras veces se lo encuentra fuera del predio habitado; en tal caso forma, conjuntamente con otros establos-pajares del pueblo, un *barrio aparte* [181]. Muy rara vez hay establos-pajares lejos de las aldeas, en las mismas praderas de pastoreo (p. e. el Barranco)[182].

El establo-pajar no se diferencia, en lo que respecta a la construcción, de la casa: Los muros exteriores, de mampostería [183] (guijarros y piedras de cantera) forman un solo piso, con techo de dos vertientes cubierto de tejas; las dos vertientes del tejado y la hilera van paralelas a la calle. Hay un desván formado por las vertientes del tejado, separado de la planta baja por un entablado de madera. El acceso al desván, en el interior del edificio, lo forma una escalera portátil; los tabiques interiores, cuando los hay, son hechos de adobes o tablas. El piso es de barro apisonado, o lo forman piedras del tamaño de un puño, sacadas del lecho del río, llamadas *rollos* (p. e. en el Valle del Tormes) [184].

el establo -*cuadra*: para vacas, cabras, ovejas, mulas y caballos
casilla, *casa del ganado*: para cabras, ovejas y vacas
cochitril: para vacas [185]
posada: para cabras y ovejas
pocilga, *zahurda* [186], *casillo*: para cerdos; (*casillo*: establo pequeño construido ex-profeso para los cerdos)
gallinero (para los pollos)

el pajar -*pajar*, *pallo* [187], *tenada* [188]

el establo-pajar- *pajar* (Mi-Mu, Las Casas, Niharra, La Zarza, Espino, Los Llanos, Horcajo)
casilla (id. más arriba)
casa del ganado (Las Casas, El Losar)

---

181 HPyr A I, 70, etc.

182 ib. 72, 106.

183 ib. 86

184 Cp. HPyr A I, 115; FC III, 400: León; etc.; Burgos *gamallera* = 'tronco de árbol ahuecado usado como cuna' (RDiTrPop XVI, 494).

185 Originariamente = 'pocilga'; según Alonso, Encicl. también = habitación estrecha y desaseada.

186 Sobre la difusión y el origen Corominas IV, 804 y sigs.

187 Santand. *payo* 'pajar', 'desván', *payada* 'sobrado encima del *payo*' (García-Lemos), infin. *empallar* (ib.).

188 Cp. ya antes pág. 37.

Las denominaciones indicadas para el establo y el pajar sirven también para designar las secciones correspondientes en el establo-pajar. "*casilla*" designa siempre el edificio grande para el ganado mayor y el granero; la forma masculina "*casillo*" indica, además de la pocilga, también el lugar dentro de la casa destinado al ganado menor.

Es raro encontrar el establo separado del pajar; así en Las Casas, en Villarejo y otras aldeas del Barranco, Niharra y Moraleja. En el caso contrario la distribución es por lo general la siguiente: planta baja para el ganado y el desván para el heno, la paja, la leña y las herramientas de labor. En Las Casas el establo-pajar carece de desván; está dividido en tres secciones o *departamentos*. La central sirve de pajar y las de los extremos para el ganado.Cada una de estas tres secciones tiene su entrada propia. También suelen allí reunirse las *casas del ganado* de dos labradores bajo un mismo techo, separadas por un *medio tabique* de adobes; el establo de cada "vecino" tiene su entrada propia. Tales establos dobles alcanzan dimensiones considerables: de 7 x 25 m., con una altura de 2 m. para el establo y de 3 m. para el desván, en tanto que las medidas corrientes son de 5 m. x 7 m. por 2 m. de altura en la planta baja y 1.60 x 2 m. para el desván. Estas dimensiones relativamente pequeñas del establo-pajar son suficientes porque una gran parte del ganado inverna en praderas situadas a menor altura y de mejores pastos.

Como es de imaginar, el interior del establo es extremadamente sencillo. El recinto destinado al ganado —*las camas del ganado*— está recubierto de paja. Cabras, ovejas y cerdos viven sueltos en sus rincones, en tanto que vacas, caballos y mulas están atados. El ronzal (*atadero, soga de esparto, cornil*) se ata por uno de sus extremos al pesebre o a un tarugo de madera (*palo*) encajado en la pared; por el otro se pasa a las vacas por los cuernos y a las mulas y a los caballos en torno del pescuezo; a veces se ata al cabezal. El pesebre está constituido o por un tronco ahuecado (lám. 5 b), que se pone a altura conveniente sobre una base de piedras; o se construye con piedras un banco a lo largo y contra la pared (*la pared del pesebre*), que se limita por la parte anterior con una larga viga o tronco, asegurado en sus extremos por medio de piedras o de tarugos de madera (lám. 5 c). Es raro encontrar pesebres más complicados. Como ejemplo van a continuación las medidas de un pesebre para cinco vacas (de Mi-Mu): 37 cm. de ancho, 210 cm. de largo, 22 cm. de alto.
pesebre-*comedera, pesebre.*

Para las cabras y las ovejas se usa un pesebre de simplísima construcción, hecho de ramas grandes y pequeñas (lám. 5 a): *pesebre, comedero.*

El comedero para los cerdos y en medidas más pequeñas para los

pollos: *gamella, gamellón* [189] (tronco ahuecado, lám. 5 b), *pila* (de piedra).

La limpieza (inf. *limpiar*) de los establos se hace con las horcas de madera o hierro (lám. 24 d, e). Con el estiércol se forman grandes montones (*muladares*) en una esquina del establo mismo, en el patio-corral o en los amplios caminos [190], entre los mismos establos.

Heno, paja, madera y herramientas se guardan en el desván, designado con la misma palabra que el de la casa: *doble* o *doblado. Sobre* el entablado se suele poner una capa de hiniesta y sobre ésta se deposita el heno hasta la altura del techo.

Sólo algunos pajares tienen una entrada lo suficientemente amplia como para permitir la entrada de los carros con heno para la descarga. Hallamos un portal de este tipo, de dos batientes, *puerta carretera*, sólo en Las Casas, donde la sección del medio, destinada al heno, dentro de un establo-pajar de división tripartita, poseía una entrada del tipo mencionado. El heno almacenado en el depósito del medio se llama *pella* [191]. Está sobre una capa de hiniesta, para protegerlo de la humedad del suelo. Este recinto se comunica por puertas con los dos establos, de modo que así se hace más fácil dar el pienso a los animales.

Otro caso aislado es el que encontramos en Horcajo. Para echar el heno y la paja en el pajar se emplea un orificio practicado en el tejado (*roto*) que se cierra con tejas.

Lo corriente es empero echar el heno, la paja y la leña al pajar por una especie de ventanilla que se halla en la pared [192]. Estas aberturas tienen generalmente forma cuadrada, con 1 m. de lado y están a una altura de 120-150 cm. [193]. Se llaman *butrón* (Mi-Mu y otros) [194], *buharda* (Espino, S. Bartolomé, Los Llanos, La Zarza) [195], *ventana* (El Losar), *bocín* (Vi-

---

189 Corominas II, 648-649; RDiTrPop II, 140: Guadalajara. Cp. Pastoreo. Port. *gamela*.

190 En Las Casas, p. e., las calles del barrio de los establos-pajares tienen 10-12 metros de ancho.

191 García de Diego 5031; Corominas III, 721; sobre los significados Alonso, Encicl.

Salmant. *pella* 'montón de zarzas que se utiliza para tapar portillos' (Lamano), según RDiTrPop V, 108 *pelle* 'el montón de paja que queda después de aventar la paja'.

192 Cp. HPyr A I, 89.

193 Cp. foto 21.

194 Cp. sobre la acepción primitiva Alonso, Encicl.; Corominas s. v.

195 GK 77; salmant. *bufarda;* Corominas I, 540.

llarejo, Moraleja). Esta abertura se tapa a veces en parte con estiércol o barro o se cierra con piedras sueltas o con adobes (así en Moraleja y en Niharra). Postigos de madera son relativamente escasos. Los hemos hallado aisladamente en El Losar, S. Bartolomé, La Zarza. Un pequeño vano en forma de tronera permite la entrada del aire (*ventana*, cerca de 25:25 cm.). A veces está protegido por dos barrotes de hierro en forma de cruz.

3. El tejado [196]

La casa está comúnmente cubierta con un *tejado* de dos vertientes [197], de suave inclinación, recubierto en forma moderna de tejas acanaladas y cuyo caballete tiene una altura que varía entre 1.80 m. y 3.10 m., según el ancho de la casa. Sólo en muy contadas ocasiones, cuando se trata de pajares pequeños o de otras dependencias menores, hay tejados de una sola vertiente, cubiertos de teja, en tanto que casas recubiertas de hiniesta o de paja [198] no se hallan casi nunca en nuestras aldeas.

Adviértase que en nuestra región se usa generalmente un trillo que reduce en la era la paja en pajaza, de manera que los techos de paja (o de otra materia blanda) no se encuentran.

Constituyen una excepción los portales, cubiertos de hiniesta, del corral, las entradas del corral y los techos de protección para el ganado [199]. No debe empero olvidarse que la hiniesta sirve también como moterial de combustión para el invierno.

El pesado *tejado* con sus dos vertientes o *pendientes* necesita una sólida

---

[196] MF 447: "Por el tejado hay una distinción de los medios climáticos y culturales, desde la más elemental cubierta de ramajes en climas secos y la sustitución por el bálago o paja larga, con gran inclinación o vertiente, en toda nuestra zona nórdica, . . . y aún en las formas más rústicas y montaraces cubiertas por adobe, tetones, céspedes y tepes, y en ellas, aunque pasa a construcciones muy superiores, la cubierta de pizarra o lanchas de piedra. La pendiente o inclinación permite distinguir los dos tipos originarios: el romano casi horizontal, y el muy inclinado y aun puntiagudo de origen celto-alpino o nórdico, hasta llegar a la cubierta de teja, desde la curva o romana hasta las planas o modernas". FC III, 157 y sigs.

[197] La cubierta de dos aguas también en Salamanca (Schlee; Iglesias 46). Sobre la difusión del tejado (cubierta de tejas) cp. Krüger, WS X, 125 = id., El léxico rural 110 - 112; FC III, 158; "Casi todas las viviendas populares españolas se cubren con tejados".

[198] Sobre su difusión Krüger, Las Brañas.

[199] GK 105; lo mismo en Salamanca (Lamano).

armadura [200]. Sobre el borde superior de los muros, a distancias iguales, que varían de 30-40 cm. y hasta 1.00 m. van empotradas grandes y sólidas vigas cuadradas, llamadas *cuartones*, colocadas perpendicularmente al caballete, uniendo así las paredes laterales; su misión es soportar el piso del desván [201]. Otras grandes vigas llamadas *soleras* o *vigas maestras* (Villarejo)[202] reposan sobre el borde del muro, paralelas al caballete y unidas a los *cuartones* por medio de tarugos o clavos. De las *soleras* parten hasta el caballete varias vigas gruesas paralelas, groseramente desbastadas, de alrededor de 35 cm., cuya finalidad consiste en sostener el caballete.

Las vigas: *vigas* (gen.), *cabrios* (San Bartolomé)[203], *sopandas* (Espino),[204], *cuartones* (Villarejo, Niharra), *quinzales* (Moraleja). El caballete: *cumbrera* (Espino, Los Llanos), *cumbrial* (Villarejo) [205], *caballetera* (Niharra), *viga caballete* (Moraleja). Pares o *ripias* más delgadas alternan con las vigas fuertes. En los tabiques interiores se encuentran a menudo puntales empotrados para sostener las vigas (*postes, postear las vigas*).

Postes o puntales verticales, para sostener directamente el caballete [206], son muy raros; los hallamos en los establos-pajares de Moraleja y en las casas espaciosas de Villarejo. (En este caso su punto de apoyo inferior se encuentra en uno de los *cuartones* del desván). La armadura del techo se hace aún más resistente gracias a una serie de vigas horizontales que —divididas a veces— pasan por debajo de las *ripias* y descansan sobre las paredes triangulares del frontón: *rollos* o *sopandas*. La armadura así preparada es recubierta íntegramente por un entablado por fuera de las *ripias;* las tablas: *ripias*, (Los Llanos), *chillas* (La Zarza, Los Llanos)[207]. Finalmente todo se recubre con *tejas* de forma muy sencilla [208]. Se empieza por la hilera de abajo, colocando la parte cóncave para arriba y luego las otras tejas de tal

---

[200] Recuérdese que en invierno tiene que llevar durante meses una espesa capa de nieve. Cp. HPyr A I, 90; II, 74; GK 55.

[201] Lo mismo en La Alberca (Iglesias 47).

[202] En Salamanca *viga madre* (Iglesias 48).

[203] Igual que en Salamanca (Lamano 304; HPyr A II, 84); Alonso, Encicl.

[204] GK 209: franc. *soupente.*

[205] GK 68; HPyr A II, 88; Iglesias 70; etc.

[206] Cp. dibujo GK 55.

[207] *chillas* también en Extremadura (Santos Coco 282); *chillar* 'techar con tablas una habitación' (Velo Nieto 153); Alonso, Encicl.

[208] Lo mismo en La Alberca (Iglesias 51). Sobre Toledo: Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 28 y sigs.

modo que la siguiente sobresalga un poco sobre la anterior. Así resulta una serie de *canales* que van desde el caballete hasta el borde del alero; entre los canales quedan estrechos espacios que se cubren con una hilera de tejas colocadas con la parte convexa hacia arriba [209]. También el caballete se tapa con una hilera de tejas, consiguiéndose así un tejado totalmente impermeable. Las tejas se sostienen por su propio peso sobre el tejado poco inclinado. Unicamente la última hilera de abajo se asegura por medio de piedras [210] para aumentar el peso o se pega sobre una capa de barro, impidiendo así la caída.

Sólo en Moraleja aparece una forma te tejado distinta: allí las ripias están separadas por sólo 20-25 cm. También las vigas longitudinales, que van de frontón a frontón, están más juntas. Falta en cambio el entablado. Sobre este sistema de vigas se pone una capa de helecho, *escobas de axuxeras* [211], bien mojado para apretarlo mejor y sobre estas capas las tejas en la misma forma ya descrita, pegando siempre la última hilera sobre una capa de barro.

Unicamente en Los Llanos existe un tipo de techo de pajar hecho con las ramas de un arbusto bajo, con *ramas de barda* [212]. Todas las demás casas de la aldea tienen los tejados descritos.

La confusión en las designaciones de las diversas partes de la armadura se explica fácilmente: *viga* es una designación general; en Ávila se designa como *cuartón* cualquier viga de forma cuadrangular y finalmente porque tanto *cuartón* como *quinzal* encubren una antigua medida de madera. Adviértase además que entre la gente del campo hay una gran inseguridad en la exacta distinción de las diversas partes de la armadura [213].

4. La casa multicelular [214] ("Gehöft")

Allí donde el terreno lo permite la casa y las dependencias forman una unidad que abarca la casa, el pajar y el establo, el cobertizo (para los

---

209 Cp. García Mercadal foto 71 de La Mancha.

210 Fotos 14, 20, 22; igualmente en La Alberca (Iglesias 46) y en las Hurdes (Bierhenke).

211 Variante del tipo *helguera;* cp. García de Diego 2783; Corominas II, 898; Krüger, *En torno de foleto, fulgueira = helecho en los dialectos del NO de la Península.* En: Romanica. Festschrift G. Rohlfs, 1958, págs. 263 - 276.

212 Cp. HPyr A I, 52.

213 Fenómeno observado también por otros investigadores.

214 HPyr A I, 89, 182.

carros y las herramientas) y el patio o sea el *corral*[215]. Todo se rodea con un muro que, en general, tiene un metro de altura y se construye en seco con piedras de cantera[216]. En un principio este cerco no tenía portal: se penetraba en el corral por una abertura practicada en el cerco *-portera-* (foto 23). Paulatinamente se fue desarrollando sin embargo el portal que hoy es la forma corriente[217]. Este desarrollo se puede seguir muy bien en los diversos tipos de entradas al corral que hallamos en Espino y otros lugares. Primero, en el sector de la entrada, el muro se elevó hasta alcanzar dos metros de altura y se puso encima un travesaño o una gran piedra larga a modo de dintel, llamado *cargador, cargadera.* Cuando este dintel era de madera se construía sobre el mismo, como protección contra las inclemencias del tiempo, un *tejadillo*[218] angosto, que paulatinamente se fue haciendo más amplio. Este *tejadillo* se cubría con hiniesta. El marco así formado *-portera, portalada-* se prestaba a ser cerrado por un gran portalón de dos hojas llamado *puerta carretera;* las jambas laterales: *machones*[219]. Por fin la pared fue elevada en toda su extensión hasta alcanzar los dos metros, ampliándose al mismo tiempo el tejadillo. Es ésta la forma más corriente en la actualidad (así en Espino y en Moraleja). Cp. fotos 17, 24, 25.

El nombre que se da al pequeño tejado del portal varía entre *tejadillo* y *tinado*[220] (pequeño pajar).

Aunque el empleo de estas dos designaciones no esté claramente delimitado, son empero muy adecuadas para señalar el desarrollo trazado más arriba, que va desde el estrecho hasta el amplio techo del portal cubierto de hiniesta.

En una esquina del espacioso corral, apoyado por uno de sus lados a la misma casa o al cerco que lo rodea, se halla el cobertizo para los carros y aperos, abierto por tres de sus lados, bajo el cual se protegen también las

---

[215] GK 118-119; HPyr A I, 131; sobre el carácter del *corral* = patio en las inmediaciones cp. Hopfner 77; Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 48, 49: El *corral*, empedrado o terrizo, es al recinto económico lo que el portal al humano; sirve para *extendijo* del ganado y de centro distribuidor de las variadas dependencias: cuadra, pajar, etc.

Cp. sobre el término también págs. 4, 117.

[216] Cp. FC III, 162: casa serrana en Gallinero, Soria: disposición muy parecida.

[217] Cp. HPyr A I, 125, foto 62.

[218] Cp. ib. foto 80.

[219] *machón* aumentativo de *macho*, nombre del animal; = 'pilar', 'pieza de madera', en Salamanca = 'pilar del puente' (Alonso, Encicl.).

[220] Cp. sobre el término pág. 37 y más abajo. Albacete *tainá, teiná* 'cobertizo en el corral para el ganado' (RDiTrPop XVI, 439).

vacas de las inclemencias del tiempo: *tinada, tenada* [221]. Está constituido por cuatro postes y techado con hiniesta. No se conocen cobertizos especiales para guardar maquinaria agrícola. En invierno se la guarda en la casa. (cp. más arriba) o en el pajar (cp. más arriba). El espeso techo de hiniesta de estas *tenadas* (piorno, leña) sirve de combustible en el invierno [222], y en caso de necesidad se usa también la hiniesta que constituye el techo del portal o sea del *tinado*. Por el corral se pasa al establo y al pajar.

En Moraleja la casa forma parte del corral cercado, caso no muy frecuente. Se entra aquí al corral por la puerta trasera de la casa [223]. Como entrada para los carros sirve en el lado posterior del corral la *puerta carretera* con el techo típico cubierto de hiniesta, llamado en este caso *colgadizo* [224].

5. El hogar y la chimenea.

El hogar constituye el centro de la vida doméstica [225]. Es en muchos casos el único lugar de la casa en que se reúne la gente, lugar escasamente iluminado por la luz del fuego [226]. Cerca del hogar están los cómodos bancos, allí se cocina y se come y en invierno es allí donde se busca abrigo contra el frío, que en la Sierra aprieta mucho.

Lo mismo que en la vivienda, también en el caso del hogar el material

---

[221] Cp. Krüger, WS X, 93 = Krüger, Léx. rural cap. Cobertizos; sobre *tinada, tenada* véase la nota anterior. Soria *casillo* (FC III, 416).

[222] GK 118.

[223] GK 118.

[224] En la Montaña *colgadizo* 'cabaña destinada a la estabulación del ganado', 'aprisco adosado a una çabaña' (García - Lomas); García de Diego 1731.

[225] MF 462: "El lugar o fuego ampliado a la cocina ha alcanzado una representación hereditaria o simbólica. Es el verdadero centro de la vida familiar y aún su única habitación".

Cp. de las regiones colindantes: Gaya Nuño 193 foto de una cocina de Cáceres; Iglesias 35: La Alberca; Serrano Lafita 11 - 12 La Alberca: "*hoguero*, casi nunca tiene ventana; en verano recibe la luz por el hueco del techo, que en invierno se cierra con bastidores de listón, para depositar en ellos la castaña"; García Terrel, Salduero 81, 83, con dibujo; S. García Sanz, *Las cuevas de Tielmes (Madrid). Aspectos de la vivienda humana.* En: Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. J. Leite de Vasconcelos. Porto t. I (1959), pág. 136, foto 10; RDiTrPop I, 684; Segovia, dibujo.

Sobre la cocina del norte de España cp. MF 463 y sigs.; HPyr A II.

[226] Cp. algunos datos en la pág. 26.

disponible y el mayor o menor bienestar del propietario determinan ciertas diferencias en la construcción y en la decoración [1a]. Sin embargo, estas diferencias no son fundamentales. Observamos en cambio, con toda claridad, una línea de evolución que va desde el simple hogar sin campana ni chimenea, de la pobre aldea de La Zarza, pasando por el hogar de Villarejo, con campana, pero a menudo aún sin chimenea, hasta el hogar completo, provisto de ambas, de Miguel Muñoz, hoy casi generalizado, y alcanza una etapa posterior aún el hogar lateral de Moraleja. El hogar siempre está adosado contra una de las paredes exteriores de la cocina y cuando se trata de casas construidas en hilera, como p. e. en Mi-Mu, en la pared medianil o medianera; el fuego se hace al ras del suelo; pero rara vez faltan campana y chimenea. Foto 26, 27 [227]. Su denominación general es *hogar*, pero se le llama *lancha* [228] en La Zarza y *hogaril* [229] en Niharra; lám. 6 a.

Si la cocina se encuentra en la planta alta, el hogar propiamente dicho está constituido por una gran losa de piedra o por varias losas yuxtapuestas [230], pegadas sobre una capa de barro, sobre el entablado del piso: *lancha* [231] o *piedra de la lumbre* [232]. El hogar se eleva muy poco sobre el embaldosado de piedra de la cocina (así en La Zarza, Villarejo y en diversas aldeas del Barranco). Falta una delimitación fija de los lados del hogar. Constituye la pared posterior una gran piedra vertical (en Mi-Mu 98 cm. de alto, 75 cm. de ancho y sobresale 23 cm. de la pared); fotos 24, 27 [233]; designaciones: *morilla* (Horcajo, Mi-Mu, Los Llanos) [234], *tras-*

[1a] Véase también la descripción de la cocina de Cespedosa de Tormes (Sánchez Sevilla 280).

[227] Se hará mención más adelante de ciertas peculiaridades debidas a circunstancias especiales y a un tipo particular de hogar para el verano.

[228] Originariamente = piedra, lancha del hogar.

[229] *hogaril* Murcia, Navarra = 'hogar de la cocina, fogón' (Alonso, Encicl.), *fogaril* en dialectos aragoneses y catalanes (HPyr A II, 98; Wilmes, AILi VI, 184).

[230] Igual que en la Mancha (MF 465) y en partes de León (FC III, 398).

[231] Como en La Alberca (Schlee; Iglesias 71).

[232] GK 85; HPyr A II, 95, 109.

[233] Cp. HPyr A II, 95, con referencias; Krüger, A lo largo de las fronteras AILi VI, 11 - 12: la placa de chimenea.

[234] Con la misma acepción *moriyo* en Extremadura (Santos Coco 283); *morillas* = 'trozos de piedra que se ponen en el hogar para sostener la leña' (Alonso, encicl.); sobre otros significados (= 'utensilio de hierro para sustentar la leña en la cocina', etc.) cp. 87; etc.

fuego (Horcajo)[235], *piedra de respaldo* (Mombeltrán), *poyo* (S. Bartomé)[236]. Tiene por finalidad el proteger la pared y servir en un principio —hoy tan sólo ocasionalmente— también para colocar la vajilla [237]. En ciertas aldeas encontramos para el mismo fin un nicho empotrado [238] detrás del fuego: el *chupón* (S. Bartolomé, Niharra) o *fraile* (S. Bartolomé) [239]. Hoy en día el nicho ha perdido su finalidad originaria y debido al carácter torneado de sus líneas se ha convertido en un mero adorno.

Dando comienzo a la altura de un hombre [240] se eleva sobre el hogar la *chimenea* o *campana*, en forma de prisma que se va afinando hacia arriba (lám. 6 a)[241]. En Mi-Mu ancho de 2.10 m., la profundidad es de 1.52 m. y la altura total hasta la boca, en la base del cañón de la chimenea, es de casi 2 m.; su ancho interior superior de 1.30 m. y la profundidad de 35-40 cm. La abertura inferior de la chimenea se llama *la boca de la campana* y la parte superior, de forma prismática, más estrecha, *el tubo de la campana*. La campana tiene un marco de madera y está construida de ladrillos y revestida de barro [242].

Los travesaños laterales de la chimenea empotrados en la pared: *marranillo, marrano* (*gen.*)[243], *cargadero* (Moraleja). El travesaño anterior: *viga* (Los Llanos, Mi-Mu), *marrana* (Mi-Mu, Espino), *burra* (Hor-

---

[235] GK 85; Alonso cita *trashogar, trashoguero*, con la misma acepción. Sánchez Sevilla 281 *trashoguero* 'piedra que separa el hogar de la pared'.

[236] Sobre los empleos de *poyo*= 'banco de piedra', etc. cp. págs. 28, 77.

[237] Serrano Lafita 12 cita de la Alberca *tallizo* 'placa elevada de granito en la que se apoyan los extremos de los leños'; cp. sobre *talla* en dialectos occidentales Alonso, Encicl.

[238] MF 465 cita de las cocinas de las quinterías "huecos en la pared que se llaman *vasares*, y es donde los gañanes colocan sus aperos, sacos y abarcas"; sobre nichos del hogar puede verse ahora la descripción comparativa de Krüger, El mobiliario popular A: Nichos, vasares; HPyr A II, 91, 109, 266, con referencias bibliográficas.
García Cotorruelo, Cartagena, fig. 8.

[239] Alonso, Encicl. registra *fraile* = 'rebajo triangular que se hace en la pared de las chimeneas de campana para que el humo suba más fácilmente' entre numerosos otros empleos metafóricos de la palabra; cp. sobre éstos también HPyr A I, 172, nota 1; A II, 95, nota 4.

[240] En Mi-Mu de 1.70 m.

[241] HPyr A II, 106 y sigs., con referencias bibliográficas; GK 78.

[242] Campanas tan amplias se encuentran también en la Sierra de Gata; cp. las referencias a reproducciones de chimeneas.

[243] Cp. GK 89: *marrano* en la prov. de Zamora; *marranos* 'palos transversales de la chimenea' (Sánchez Sevilla 281); cp. sobre el uso metafórico Corominas III, 274, nota 4).

cajo, S. Bartolomé)[244], *coronisa* (Moraleja). Este último, el que sostiene el peso principal, va empotrado en las paredes laterales de la cocina y se prolonga por consiguiente como dos alas por los costados de la campana (lám. 6 a).

A una altura considerable, allí donde ya no pueden hacer daño ni el fuego ni el calor se clavan a ambos lados de la campana unas varillas de madera, sobre las cuales se ponen otras (*latas de palo*)[245]; sirven éstas para ahumar embutidos y carne en época de la matanza [246].

En la pared posterior de la campana —es decir en la pared de la casa propiamente dicha— sobresale a 2.75 m. de altura un tarugo de madera de 35 cm., el *palo de las llares*, donde, como su nombre lo indica, se cuelga la cadena de la campaña [247]. Ésta —*las llares*— consta de diez eslabones aproximadamente; lám. 7 a. Los eslabones intermedios de 10 cm. cada uno más o menos, son alargados, los de los extremos (superior e inferior) redondos. Por medio de uno de estos últimos la cadena se sujeta al *palo de las llares*, en el otro van los ganchos para las ollas. La cadena puede acortarse a voluntad por medio del cambio de lugar del último de los eslabones alargados, como se deduce de la lámina correspondiente. Si por el contrario se quiere alargar —para las ollas más pequeñas— hay en algunas casas una pequeña cadena, el *alargar*, que se cuelga del eslabón inferior. En algunos lugares, como p. e. en La Zarza y en Moraleja, tales llares son desconocidas [248].

Representa una variante la chimenea [249] observada en el norte de la provincia (en Moraleja). El piso del hogar —*el hogar de la lumbre*— recubierto de ladrillos unidos con barro o con cal se eleva a unos 5-7 cm. sobre el nivel del suelo (de barro) de la cocina. A los lados del hogar se

---

[244] Lo mismo en Cespedosa (Sánchez Sevilla 281 : *burra, sobreburra*) ; GK 93, nota 2.

[245] Véase lám. 6 a.

[246] GK 95 ; Sánchez Sevilla 281 : una chimenea grande de *campana*, donde se *cura* la cecina *al humero*.

[247] HPyr A II, 136 y sigs., con dibujos; MF 465. Usada en las inmediaciones de Ávila: en Segovia, León, Zamora, Salamanca, Extremadura, etc.; *las llares* Cespedosa de Tormes (Sánchez Sevilla 281), *yares*, m. pl. Extremadura (Santos Coco 285) ; Segovia: *llar* RDiTrPop I, 684, fig. 2) ; *llar, illar* (de mayor uso) 'cadena del hogar antiguo' Burgos (BRAEsp XL, 79).

[248] Cp. GK 89,nota 6; Krüger, WS X, 118 = El léxico rural 101-102.

[249] Lám. 6 b; HPyr A II, 113; Phieler 25, ib. lám. 7 I a.

han construido paredes de ladrillo recubiertas de barro: las *manguetas*: sólidos muros, de cerca de 25 cm. de espesor. Sobre estas *manguetas* descansa el marco de madera, también recubierto de barro y por ende invisible, sobre el que se eleva la campana. Contrariamente a lo observado en el sistema de construcción corriente son aquí los travesaños laterales sustentados por las *manguetas*, los que soportan todo el peso de la campana (llamadas por lo tanto *cargadores*). No es necesario pues prolongar en forma de alas los extremos del travesaño anterior ni tampoco empotrarlo en la pared. El marco está a cerca de 1.60 m. de altura, tiene 1.50 m. de ancho y una profundidad de 1.10 m., el grosor de los muros de la campana es de cerca de 7 cm. (los ladrillos o adobes se ponen en posición vertical para construir). La *coronisa*, o sea el travesaño anterior, y el borde elevado del hogar —ocasionalmente también la pared posterior del hogar, hasta una altura de cerca de 1.50 m.— se suelen revestir de *azulejos*, de modo que el todo constituye un verdadero adorno para la cocina (lám. 6 b).

Al hogar pertenecen además de la cadena ya mencionada, los siguientes utensilios (lám. 7): dos *morillos* (también *morillones*), utensilios de tres patas, de forma alargada, con un soporte sobre las patas anteriores (lám. 7 b)[250]. Estos no son necesarios en Moraleja por la existencia de las paredes laterales en el hogar y sobre todo a causa de la utilización de paja como material de combustión. Tienen una doble finalidad: sobre ellos se colocan los troncos de leña, para que pueda pasar el aire por todos lados y se haga bien la combustión; a la vez con ellos se impide que se desparramen las brasas.

Las *tenazas* o *tinazas*: [251] con ellas se colocan los troncos y se mueven la leña encendida y las brasas, también se usan para tomar una brasita y encender el cigarrillo; (lám. 7 c).

En Moraleja encontramos además una pala de hierro, el *badil* [252]; se usa más bien paja que leña para encender el fuego; lám. 7 d.

Con el *fuelle* de mano se *sopla* el fuego [253].

Para acercar las ollas al fuego y a la vez para impedir que se vuelquen

---

[250] HPyr A II, 148 y sigs.; etc. Sobre *morillos* cp. ya antes y HPyr A II, 156; WS X, 118 = El léxico rural 103; GK 85, 88; Alvar, Salvatierra 44, foto 10, al lado de *pilones;* Wilmes, AILi VI, 185-186, con referencias a otros estudios de Alvar y la bibliografía general.

[251] GK 88; HPyr A II, 173.

[252] HPyr A II, 172; Fahrholz, lám. 10 k.

[253] HPyr A II, 170.

se usa el *arrimador*, un soporte semicircular con tres patas y mango; lám. 7 e. Aproximar las ollas al fuego: *arrimar* [254].

Las *trébedes* sirven para sostener sobre el fuego las sartenes de mango largo; son circulares, tienen dos patas debajo del aro y una en el extremo del largo mango. En el extremo del mango tiene un soporte corredizo para apoyar el mango del sartén. Lám. 7 f; foto 26 [255]. En Moraleja hallamos además un soporte con cuatro patas y mango llamado *parrillas* [256]; lám. 7 g.

En la pobre aldea de La Zarza se usa en vez de los morillos de hierro una piedra alargada, llamada también *morillo* [257]. Faltan arrimadores y trébedes. Las ollas se colocan directamente en las brasas y la sartén se sostiene con la mano. Prefieren allí usar para todo el gran caldero colgado del llar. El hogar de La Zarza —que carece de campana, de chimenea, que tiene piedras en vez de morillos de hierro, y además utensilios muy escasos— representa indudablemente una de las formas más primitivas.

Encender el fuego en el hogar es el primer deber de la dueña de casa en la madrugada. Para ello usa primero una escoba, escobita, un cachito de madera, luego se agrega leña (*poner lumbre*). El fuego: *la lumbre*, la leña: *lumbre, leña*. Lo que está ardiendo produce la *llama*, los trozos encendidos de leña son los *tizones*. Colocar tizones con la tenaza en el medio: *atizar el fuego*. Poner pequeños trozos de madera en las *brasas* para que llamee el fuego: *encandilar la lumbre*. Ceniza: *ceniza*. El hollín que se forma en el interior de la chimenea constituye allí una capa espesa y llega a colgar en hilachas. La capa de hollín que recubre las ollas: *tizne;* las *ollas* están *tiznadas* [258], *ahumadas*.

Utilizan hogares especiales en el verano en el Barranco, región extremadamente caliente en esa época del año. En Villarejo la dueña de casa no

---

254 ib. 167 y sigs.; *arrimador* también en Extremadura (Santos Coco 285), en Salamanca *arrimaera;* cp. MF 465; Alvar, Salvatierra 40, con dibujo *hierros* 'asentaderos de los pucheros'; Zamora Vicente, Mérida 141 *tranca*, con reproducción *ollero* de hierro Guadalajara)RDiTrPop VII, 139); *sesero* Segovia (ib. I, 683, fig. 1, también de hierro curvado).

255 Cp. GK 87; HPyr A II, 144 y sigs.; sobre la terminología García de Diego 6860; Zamora Vicente, Mérida 98 *estrébedes*, fig.

256 Corresponde a *parrilla* 'utensilio para asar o tostar, en figura de rejilla' (Nebrija; HPyr A II, 165).

257 Cp. GK 85, 87; HPyr A II, 149, 152 nota 3, 156; WS X, 119 = Krüger, El léxico rural 102-103; sobre la palabra ya antes pág. 51.

258 Sobre *tiznar* y sus derivados Alonso, Encicl.; García de Diego 6721, 6722; Corominas IV, 466.

pisa en lo posible la cocina en verano y usa una *cocinilla* colocada al aire libre, delante de la puerta posterior de la planta alta o en el balcón de la casa (lám. 8 b).

Se trata de un bloque rectangular de ladrillos o de adobes, de 1 m. de alto por 50-75 cm. de ancho. Las paredes laterales y la posterior de esta cocina auxiliar son un poco más elevadas, de modo que el fuego queda bien abrigado [259].

De otra manera proceden en Mombeltrán. Allí colocan debajo de la campana de la cocina una llamada *copa*, hecha de barro, que tiene una gran similitud con una huevera (lám. 8 c); tiene una altura de cerca de 1 m. y su diámetro mayor es de 90-100 cm.

Como un bloque macizo de barro de semejantes dimensiones sería casi imposible de transportar, el de M. es hueco, y se llena con piedras y arena casi hasta el borde una vez que se ha colocado debajo de la campana. El calor del fuego no se extiende así por el recinto, como cuando se hace el fuego al nivel del suelo. En la estación fría se quita nuevamente la *copa* y se hace el fuego en el suelo como de costumbre o, más bien dicho, sobre la *piedra de la lumbre* [260].

Como material de combustión se usa el que proporciona la región. Los troncos para el fuego: *leña, lumbre*.

En la Sierra se sirven sobre todo de hiniesta (*piorno*), en el valle del Tormes además de madera de pino y de encina; de los espesos bosques del Barranco sacan como combustible no sólo la madera de pino, sino también las piñas. Las ramas reducidas a pequeños trozos para el fuego se llaman *astillas*. Usan además para el fuego toda suerte de arbustos del *monte bajo*, sobre todo el brezo [261]. En Moraleja, Palacios Rubios y en toda la región

---

259 Sobre la costumbre de cocinar al aire libre (en los países meridionales) cp. Krüger, *El hogar y el mobiliario popular de Ilha Terceira*. Angra do Heroismo 1957, pág. 16 y los dibujos del *fogón* ib. 21 y sigs., parecidos a nuestra *cocinilla*. Agregamos —según el informe de F. Krüger— el ejemplo de las cuevas de Jaen: "Carecen las cuevas de chimenea en la mayoría de los casos y para cocinar disponen, junto a la puerta, de un pequeño fogón; se usa para cocinar en verano cuando no conviene tener lumbre en el interior de la vivienda" (Estudios Geográficos, Madrid, XVII, 1956, págs. 379, 387). Menciona también Jessen, La Mancha 206, fig. 11 tal hogar fuera de la cocina en el patio y Jiménez de Gregorio 51, 59 el *lumbrero* del patio en la Jara toledana; cp. FC III, 413.

260 En la Sierra de Gata utilizan para el mismo fin una tinaja (de aceite) llenada con arena y piedras (informe de W. Bierhenke).

261 Igual que en Sanabria, etc. (GK 102 y sigs.).

del norte, pobre en bosque, paja corta; se sirven preferentemente de paja [262] de habas, porque da mucho calor. Sólo en invierno, cuando hace mucho frío, se usa además leña. Es verdaderamente notable qué bien calienta esta pajaza y lo que dura el fuego.

La campana atraviesa la parte superior de la cocina y se transforma en chimenea que se eleva a un buen trecho sobre el nivel del techo; porque en invierno puede esperarse que la nieve alcance gran altura Fotos 14, 15 [263]. Es rectangular y se va estrechando hacia arriba. En la mayoría de los casos está construida de ladrillos o de adobes, y blanqueada con cal. Su peso es soportado por un lado por una de las paredes de la casa y por el otro por una o varias de las vigas del techo [264]. En la Sierra la chimenea no sirve tan sólo para la salida del humo, sino que además por ella el hogar recibe algo de luz [265]. En cambio, en aquellas regiones en que el frío del invierno no aprieta tanto, y que por consiguiente tiene más ventanas, no siendo preciso utilizar la abertura de la chimenea para la entrada de la luz (particularmente en el Barranco), aquélla está cubierta, para protegerla del agua. El humo sale entonces por aberturas laterales (lám. 8 a)[266].

En todos aquellos sitios en que la campana o la chimenea entran en contacto con la madera, es decir donde la primera toca el techo de la cocina y donde ésta atraviesa el tejado, se ha hecho un revestimiento especial de barro para evitar el peligro del fuego. En algunos lugares se echa de menos la chimenea. Esto no es siempre señal de pobreza (como p. e. en Villarejo); trátase más bien de un estado primitivo. En Villarejo se encuentran indistintamente casas con y sin chimenea. En este último caso el humo sale por los agujeros practicados en la pared de la casa [267], que a la vez constituye la pared posterior de la campana. En algunas casas se le deja salir simple-

---

[262] Paja como material de combustión también en otras provincias: León, Zamora, Palencia, Valladolid (FC III, 386).

[263] Confróntese con nuestras chimeneas modestas las chimeneas monumentales observadas en diversas regiones colindantes: Jiménez de Gregorio 12, 13, 29, 40: Jara toledana; Ortego 65: Ribera soriana (de forma cónica); Ortiz Echagüe 156, lám. XXIV: Salamanca; B. Pensado 15, 16: Extremadura; Caro Baroja, Los pueblos de España, lám. 36, 37: Extremadura; etc. Cp. HPyr A II, 115 - 135: con observaciones comparativas.

[264] Cp. HPyr A II, 128.

[265] Cp. ya antes Tipología de la casa.

[266] Cp. HPyr A II, 117, 129 con lám. 8.

[267] Cp. HPyr A I, passim; II, 122; GK 77-78; WS X, 121 y sigs. = Krüger, El léxico rural 107 - 108.

mente por el desván, de donde escapa para afuera a través de agujeros en la armadura del tejado. Para evitar incendios se ha revestido particularmente bien con adobes la boca del tubo de la campana.

En La Zarza faltan tanto la campana como la chimenea. El humo escapa por un agujero en el tejado, la *lumbrera*, que se puede cerrar con un ladrillo (cp. pág. 114).

6. El mobiliario.

Los muebles son muy escasos en las casas aldeanas sencillas [268]. En cuanto a los asientos, la existencia de sillas ya es un indicio seguro de cierto bienestar. Se las encuentra —como innovación moderna— casi exclusivamente en las aldeas situadas cerca de las grandes carreteras.

Los campesinos se contentan en general con bancos y escaños. Ni una mesa siquiera es posible encontrar siempre. Mencionamos tan sólo de paso la *lacena* o sea la vitrina provista de paredes y puertas de vidrio y la *cómoda* (con cajones) para la ropa; se las halla en algunas casas ricas, conjuntamente con otras piezas antiguas del ajuar. Limitaremos la exposición siguiente a las formas autóctonas del mobiliario.

Las piezas más importantes del mobiliario son los b a n c o s y l a s b a n q u e t a s (lám 6 a) [269], que forman parte de la cocina. Hay dos tipos de bancos de madera, uno más liviano (que recuerda nuestros muebles de jardín) y un gran banco pesado, ambos provistos de respaldo:
el banco liviano *-banco respaldo* (el asiento tiene 108:21 cm.).
el banco pesado *-banco escaño* (el asiento tiene 195:75 cm.).
el respaldo *-respaldo, escaño*
los apoyos para los brazos *-moros* [270]

---

268 García Mercadal 73: "La vivienda... nos produce una rara impresión de desnudez, acentuada por la extrema simplificación del mobiliario y de los utensilios" MF 465, 468: "Todos los muebles que no son para comer y dormir pueden considerarse como de lujo".

Cp. recientemente la obra de F. Krüger, *El mobiliario popular en los países románicos.* 3 tomos: *A* Coimbra 1962; *B* = AILi VII 1959 (B: Los asientos); C = RDiTrPop XVI, 1960, págs. 1 - 114 (C: Las cunas).

269 Cp. MF 467; interesante la observación sobre los asientos que vale también para Ávila: "Se caracterizan por ser muy bajos, seguramente para liberarse así... de los humos y malos olores que se acumulan en la parte alta de la cocina".

270 Salmant. *moro* = 'hueso de la cadera'.

el escabel pequeño, de cuatro patas *-banqueta.*
el asiento *-asiento*

En el cap. Pastoreo será descrita la forma de l e c h o más sencilla. La *cama* corriente (lám. 9 a) consta de dos caballetes o sea *banquillos, burrillos,* con *tablas* encima y puede tener las siguientes medidas: largo 190 cm.; ancho 115 cm.; alto 57 cm.; este artefacto en conjunto se llama *tarima* [271]. Sobre el mismo se pone un saco de paja, *la jerga, el jergón,* y encima de éste una *sábana, delantera,* adornada a menudo con bordados y que se deja colgar a los lados de la cama. Los aldeanos pudientes usan en vez del jergón de paja un *colchón de lana o borra.* Para taparse se sirven de *mantas, mantas peludas,* que a veces sustituyen a la sábana. La *almohada* se rellena de paja, plumas o lana. A menudo este tipo de cama se transforma en una verdadera a l c o b a :[272] se la rodea de una especie de mampara en forma de caja, que se arrima contra una pared o se empotra parcialmente en la misma; la parte delantera se cierra con una cortina. Todo esto sirve para protegerse del frío. Lám. 2 l, f, d.

En invierno se usa habitualmente un *calentador* [273], es decir un cazo de cobre o hierro con largo *mango* de madera y con *tapadera* en la que se han hecho agujeros en forma de lindos dibujos (lám. 9 c). El calentador se llena de brasas y a la hora de dormir se pone en la cama.

Conviene mencionar aquí también el *brasero* [274] de cobre, sobre el que se pone una alambrera (lám. 9 d). El brasero se llena de brasas de leña o de restos de brasas del hogar y se coloca sobre el suelo o sobre una tabla especialmente dispuesta para ese fin debajo de la mesa, cuando hay mesa, para poderse calentar pies y rodillas en los días de crudo frío. Tanto el brasero como la pala o *badilla* están a menudo artísticamente adornados (lám. 9 b, d).

Para guardar la ropa sirven a r c a s . Se las fabrica en las aldeas, de madera y son muy groseras, sin ningún adorno [275]. Conjuntamente con

---

[271] Sobre los diversos tipos sencillos de cama cp. Krüger, obr. cit., tomo A, con numerosas referencias. Últimamente Jiménez de Gregorio, La vivienda de la Jara toledana 46: "Al lado del fuego la *tarima,* con esterilla de esparto"; salmant. *tarima* = 'cama elemental del pastor' (Alonso).

[272] Sobre la difusión de las *alcobas* cp. MF 467; Krüger, obr. cit. tomo A; se hallan también en la Sierra de Gata (W. Bierhenke). Cp. ya antes pág. 39.

[273] Cp. Krüger, obr. cit., Tomo A.

[274] Cp. ib.

[275] Cp. Velo Nieto, lám. 10 *arca;* por lo demás las exposiciones de Krüger, Tomo A, sobre las *arcas,* los *baúles,* etc.

este tipo hallamos también el b a ú l traído de Ávila: es un arca prolijamente trabajada, reforzada con cintas y adornada con grandes clavos; alcanzan considerables dimensiones: 100:50:65 cm.

Los a r m a r i o s , en el sentido que nosotros damos a esta palabra, escasean todavía en nuestra provincia. El poseerlos es signo de mayor bienestar. En cambio se encuentra aún por todas partes el armari oconsrtuido de adobes, adosado directamente contra la pared, o parcialmente empotrado en ella, llamado *copero* o *vasar*. Está provisto de varios estantes, *tablas*, y destinado a la vajilla y otros utensilios de uso doméstico. Podemos dar como ejemplo las siguientes medidas: 180 cm. de alto, 140 cm. de ancho y 25-30 cm. de profundidad. Foto 28.

Una etapa posterior en el desarrollo representa el armario de pared provisto de puertas que tiene en común con la vitrina moderna el nombre de *lacena* o *alacena*. La parte inferior del armario de pared está destinada habitualmente a guardar los cántaros y lleva el nombre de c a n t a r e r a [276]. foto 28. Tiene ella dos o tres agujeros, *huecos*, que se adaptan a la forma de los cántaros y permiten asegurarlos bien.

Además de la escalera moderna mencionada con frecuencia en los capítulos anteriores se hallan a veces otras de forma más primitiva, semejante a las descritas por Krüger en HPyr A II, 273 y sigs. Distinguimos los dos tipos de e s c a l e r a s siguientes:

a) En Las Casas la *escalera horcada* con pie bifurcado o ahorquillado y *estacas* insertadas (lám. 9 f). La parte bifurcada u *horca* está destinada a proporcionar mayor seguridad. Puede tratarse de una bifurcación natural o de una fuerte estaca de apoyo agregada, igual que en lám. 9 f; ancho mayor de la horca 60 cm.; largo total de la escalera 275 cm.; espacio entre las estacas o escalones, cerca de 35 cm. El tronco en el que van encajadas se llama *palo*. Este tipo de escalera se usa para limpiar los árboles, para subir a ellos y para cosechar sus frutos [277].

---

[276] Cp. FC III, 421 (con foto de La Alberca), 162 (foto de Toledo); Iglesias, foto 20; por lo demás el estudio comparativo de F. Krüger, El mobiliario popular, Tomo A y recientemente Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 46: *cantarera* empotrada en el muro; fotos de Anderson, Spanish Costumes 142, 311: Extremadura; Serrano Lafita, La Alberca 13: "La *cantarera* de rústica traza; pero sus loceros, en los que aparece ordenada la vajilla talaverana en sus pisos superiores, y los cántaros, metidos en sus nichos de paredes redondeadas, y la variedad de elementos accesorios en ella colgados, la dotan de un policromo contenido"; *cantaera* (Velo Nieto 143).

[277] Cp. sobre variantes no menos primitivas HPyr A II, 273.

b) *la escalera de pie* sólo de Mi-Mu, está constituida por un poderoso tronco, la mayoría de las veces ahorquillado en la parte superior, en el que se han practicado a modo de escalones varias muescas o *pasos* de 4-7 cm. de profundidad y separadas por 40-45 cm.[278]. Para proporcionarle mayor seguridad se le agrega habitualmente una estaca apoyada oblicuamente (lám. 9 e). La misma forma, con las variaciones necesarias, se halla en el gallinero para los pollos.

7. Los utensilios domésticos

Los utensilios correspondientes al hogar, como ser llares, morillos, trébedes, palas y tenazas ya han sido tratados en el cap. Hogar y Chimenea.

A ellos cabe agregar el gran c a l d e r o de cobre (fotos 26, 27; lám. 10 a), elemento indispensable en la cocina, que cuelga casi permanentemente del llar y está destinado a diversos usos: se emplea para calentar agua, para preprarar el pienso de los animales y el relleno de los embutidos; usualmente tiene las siguientes medidas: 45 cm. de diámetro y 25 cm. de alto. Hay además otros más pequeños y más grandes, p. e. para ocasiones especiales como ser la matanza, para preparar el pan o el queso. Se llaman *calderos* los pequeños y *calderas* los de mayores dimensiones. El asa redonda está sujeta por sus extremos a dos *argollas* remachadas, la parte de arriba, *borde*, hace un pequeño doblez para adentro.

Para hacer la comida se usan o l l a s de barro, los *pucheros*, que tienen asa y tapa *-tapadera*. Con ayuda del *arrimador* ya mencionado, de forma semicircular, se arriman a las brasas o se ponen directamente sobre el fuego. Tienen una boca relativamente pequeña, son muy panzudos y luego se afinan nuevamente en la base. Lám. 10 b. Medidas de los más usuales: el diámetro superior varía entre 7-16.5 cm., el de abajo entre 4.5-12.5 cm., la altura entre 9.5-43 cm.

Cantidades pequeñas de líquido como, p. e., leche o también restos de comida son calentados en una olla de mango largo, pero de pequeñas dimensiones, el *cazo* (lám. 10 c), que se sostiene sobre las brasas o se pone en el arrimador. También suele usarse una pequeña *cazuela* de barro, lám. 10 d, más amplia arriba que abajo y más ancha que alta. El tamaño usual varía entre 12 cm. el diámetro inferior y 26 cm. el superior, con una altura de 5-9 cm. La misma forma se encuentra también en esmalte, *porcelana*, y se llama entonces *cacerola*. Se come también en tales cazuelas. Para beber se usan *tazones de barro*, lám. 10 e, si no hay vasos o tazas.

---

278 ib. 275 - 276.

La *sartén* tiene un mango largo y puede tener o no tener *patas*. Lám. 10 f. El mango o *rabo* sirve para colocarlas sobre elsoporte de las trébedes. En el extremo del mango hay una argolla para colgar, llamada *colgadero*.

Los recipientes o c á n t a r o s para el agua [279] tienen una forma muy semejante a la de los pucheros. Sirven para ir en busca de agua a la fuente y para guardarla en la casa. Son de barro sin barnizar y tienen una abertura lo más pequeña posible, lám. 10 g, conservando el precioso líquido siempre agradablemente fresco. Para acarrear los recipientes usan, en las regiones pobres en agua, una especie de angarilla con capacidad para llevar cuatro cántaros, que se coloca sobre el lomo del burro; foto 29 [280]. Si la fuente está cerca de la casa, las mujeres o los niños llevan los cántaros; apoyan el cántaro en la cadera igual que en los Pirineos y otras regiones; foto 17 [281]. El recipiente de mayor tamaño, casi siempre sin asas, es el que conserva el agua, con capacidad para 20 l. y más, se llama *tinaja* [282]; su abertura superior mide alrededor de 25-30 cm., para extraer fácilmente el agua con el cazo de mango largo. El recipiente de una sola asa, que sirve para ir a buscar agua a la fuente se llama *cántaro* [283]; su abertura superior mide cerca de 10 cm. Representa

---

279 MF 466; HPyr A II, 309 y sigs.; Giese, *Wassergefässe. Fragen des Transports und des Trinkens.* En: Zeitschrift für Volkskunde LIV, 1958, págs. 280 y sigs., con numerosas referencias.

Citaremos como ejemplos de las regiones vecinas: Christiansen, *Spanien in Bildern.* Berlin 1928, foto 44: Sierra de Gredos; Anderson, Spanish Costume: Extremadura 141, 215; (ib. 203 de metal); Ortiz Echagüe 149: Salamanca, 204: Extremadura, lám. XXI: ib., lám. XXXIV: Andalucía; Cortés y Vázquez, La alfarería popular salmantina; id., La alfarería en Perezuela (Zamora); id., Alfarería femenina en Moveros (Zamora). Giese VKR VII, 33 y sigs.: Granada.

Cp. cap. Alfarería.

280 Cp. cap. Medios de transporte; además la nota anterior; HPyr A II, 309, C I, 116 y sigs.

281 FC I, 317: "Las castellanas llevan el cántaro o tinaja sobre una cadera y el cuerpo ladeado"; HPyr A II, 312; cp. las indicaciones de W. Giese. Interesantes observaciones de N. de Hoyos Sancho en RDiTrPop XVI, 484 y sigs., con ilustraciones: forma y transporte del cántaro en Burgos.

282 HPyr A II, 215 (con referencias a diversas regiones); igual en la Mancha (Jessen 214), Andalucía (Giese, NO-Cádiz 40), etc. Cp. también la *tinaja* como receptáculo de la bodega de vino y del molino de aceite(en los capítulos respectivos).

283 HPyr A II, 312; cp. las referencias en la nota 279.

una forma más pequeña de este mismo tipo el *botijo*, *botija* [284] (p. e. en El Losar).

Esta denominación nos conduce a los r e c i p i e n t e s usadas p a r a b e b e r : se trata de jarros pequeños, manuables, de barro sin barnizar, con una asa arqueada y, al lado, una pequeña *boquilla* [285] redonda para llenarlo; frente a ésta la *espita* larga por la que sale el chorro de agua fresca y se recibe en la boca acercando la punta, pero sin tocarla con los labios. El chorro: *espita*, *garlo* [286], en La Zarza *galro*, con metátesis. El jarro descrito: *botijo*, *barril*, *porrón;* lám. 10 h.

Otro recipiente usado sobre todo en la región vitivinícola del Barranco es el *barril*: [287] está tejido de mimbre, de forma circular chata, y empegado por dentro; lám. 10. El estrecho *pitón* se cierra con un *tapón* de madera o de corcho. Además hay en la *barriga* de este recipiente una pequeña abertura provista de tapón de madera, el *respiradero*, que, como lo indica su nombre, sirve para que entre el aire al beber, cuando el frasco está abierto, y permite así la salida del chorro; tiene un diámetro de 20-25 cm. y un grosor de 8-10 cm. Para viajar y montado a caballo se lo lleva colgado del hombro por medio de una correa.

Muy usada también como recipiente para beber es la c a l a b a z a (lám. 10 j)[288]. Las frutas maduras se ponen a secar al fuego. Al quitarles el tallo, queda un orificio a través del cual se saca con un alambre la *carne* o *pulpa* hasta vaciarlas, operación que se conoce como *raspar las tripas*. El agujero se tapa con un tapón sujeto con un hilo anudado a la parte estrecha, o sea la *garganta*, *cintura* de la calabaza. La pulpa se tiera, las semillas o *pipas* se guardan para sembrarlas. Segadores y pastores usan tales calabazas mucho para vino y agua; parece ser que el líquido se conserva en ellas agradablemente fresco. Son además muy baratas.

Otros tipos de recipientes para beber, como p. e. los tratados con todo

---

[284], [285] Sobre la terminología ib. 226, 314.

[286] ib. 226; cp. santand. *garlo* 'chorro'; Corominas II, 683; *garlar*. Cp. sobre el acto de beber HPyr A II, 313; FC I, 150, con foto.

Sobre *porrón* HPyr A II, 313.

[287] Cp. GK 112.

[288] HPyr A II, 222 y sigs.; de la bibliografía abundante sobre la calabaza como recipiente citaremos tan sólo Ortiz Echagüe, foto 85 de la Sierra de Gredos; Coco 148 *calabazo* 'media calabaza, de una cabeza, que se usa para coger mosto'; Hoyos, La Mancha.

A Arte Popular em Portugal II, 212 y sigs.

Numerosas referencias en los estudios de F. Krüger sobre la *Tipología del salero* (Homenaje D. Alonso II; etc.).

[284] ib. 314.

detalle en HPyr II, 223 y sigs., de vidrio, no se han aclimatado en nuestra región. Sólo se les halla aquí y allá en las fondas [289].

Sobre los p e l l e j o s para el vino véase pág. 132.

El a c e i t e se guarda, cuando se trata de grandes cantidades, en una *tinaja* (ver más arriba) o en recipientes de lata, en las llamadas *zafras de lata*, modernas, con una *espita* especial al ras del suelo. Lám. 10 k. Usan también el puchero de barro para cantidades menores [290]. Para el uso cotidiano empero se sirven ya preferentemente de *aceiteras* [291] de lata con cobertera y asa; lám. 10 l.

Además se ve entre los pastores el c u e r n o para aceite o *liara*: [292] se vacía del *tuétano* un cuerno de vaca y se le pone un corcho con un pequeño agujero a la abertura; el orificio del corcho se cierra con un tapón de madera; lám. 10 m. Aquí corresponde mencionar también el cuerno usado para ordeñar: la *cuerna*. Se trata de un gran cuerno de buey cuya punta se corta, cerrándose el orificio con un corcho. La otra abertura queda abierta. Se pasa una correa por cada extremo en forma de anillo y se asegura con una especie de clavo. Una correa para poderlo llevar completa el conjunto. Lám. 10 m. En medidas más pequeñas, sirve también a los pastores [293] para beber.

El s a l e r o [294] que sirve para conservar sal, pimienta y ajo se presenta bajo dos formas: a) una sencilla caja de madera dividida por una divisoria que se prolonga por encima del borde superior; lám. 10 n; y que lleva el significativo nombre de *divorcia;* el salero: *tarra* [295]; b) un artefacto

---

[289] MF 565: "Menos popular que en Andalucía es el vidrio en Ávila".

[290] HPyr A II, 215.

[291] ib. 246.

[292] GK 162; igualmente en Salamanca (Lamano), Extremadura (Zamora Vicente, Mérida *liara* 'vasos de cuerno donde los campesinos llevan el vinagre y el aceite'), etc.; MF 465, 557: particularmente en la Sierra central, desde Soria a Portugal. Cp. sobre *liara* también pág. 130 y el *Catálogo de la Colección de Cuernas Talladas y Grabadas* del Museo del Pueblo Español de Madrid, 1950.

[293] HPyr B 13.

[294] Cp. F. Krüger, *Tipología del salero* (en una nota anterior).

[295] También en Salamanca (Sánchez Sevilla § 120); Alonso, Encicl.: extrem. *tarra* 'cacharros de barro para la leche, con asa de cuerda de esparto', Soria 'jarra de barro'; ib. *tarro* 'vaso de barro', *tarriza* 'barreño de barro', al lado de *terrizo;* García de Diego 6653: de TERRA; Corominas IV, 390.

compuesto de tres o cuatro recipientes cilíndricos de hojalata: *salero* o *salera* [296].

El m o r t e r o sirve para apisonar sal, pimienta y ajo. Encontramos dos tipos: el mortero de madera [297], de raíz de fresno o de madera semejante, fabricado en las mismas aldeas, con su correspondiente *mano;* lám. 10 o; el mortero de cobre o *almirez* [298], que amenaza con desplazar totalmente al antiguo mortero de madera, también con su *mano* correspondiente. Apisonar o machacar en el mortero: *machar*. Si el almirez de cobre se pone verde se dice que "cría cardenillo".

Se usan varias clases de c e s t o s: [299] pequeños cestos para llevar comida, etc.; lám. 10 p. El cesto llamado *naso*, *escriño* sirve para guardar grano, harina, pan, etc. y se usa también para el lavado. Como ejemplo citaremos las siguientes medidas del *naso*: diámetro superior 100 cm., inferior 65 cm., altura 70 cm.; el escriño es más pequeño: 30:21:19 respectivamente. Para guardar el pan se usa a menudo un *naso* panzón con tapa: diámetro superior e inferior: 35 cm., altura 60 cm., la circunferencia mayor es de 160 cm. Los cestos se fabrican con paja [300] en las mismas aldeas. Con pajas largas [301] se trenzan cuerdas del grosor de un pulgar. Para hacer los canastos estas cuerdas se *cosen* con *mimbres* y con *zarzas*. Para ello es menester primeramente despojar las zarzas de las *espinas* o *pinchos* y abrirlas todo a lo largo por la mitad, o *rajarlas*.

El cestito para la comida, llamada *fiambrera*, tiene mango o *agarradera* y tapa; la tapa tiene *goznes* y cierre o *tranquilla;* está hecha de paja más fina y de madera. Los aldeanos y los hombres que trabajan en el campo llevan en esta *fiambrera* la comida cuando van afuera.

Sobre todo en el Barranco, donde abundan las castañas, hay también en las casas un t o s t a d o r para las mismas, el *calbotero* [302]. Se asemeja

---

296 HPyr A II, 210 y sigs.

297 ib. 212 y sigs.

298 ib. 214; sobre el término Alonso, Encicl.

299 Cp. MF 557; HPyr A II, 342 y sigs.; C I, 52 y sigs.; recientemente M. H. Santos Silva, O *cesto. Estudo linguístico, etnográfico e folclórico.* Coimbra 1961; A Arte Popular em Portugal; etc.

300 MF 556: "Como ampliación de las industrias de madera están las de cestería, aunque ésta puede y tiene que dividirse, tratándola desde el punto de vista de su materia prima y formando zonas que contrastan ...la de la paja en toda Castilla"; cp. sobre formas y designaciones de cestos fabricados de paja y sobre su difusión geográfica F. Krüger, El mobiliario popular. A.

301 Hay prácticas especiales —al cortar las espigas— para obtener paja larga.

a una gran sartén de hierro provista de agujeros, y de hecho se usa para ese fin una vieja sartén ya gastada.

Como cubiertos —es decir el conjunto de cuchara, tenedor y cuchillo— se usan en general los corrientes, que se compran en plaza. Conjuntamente se han conservado para ciertos usos especiales las cucharas de madera (lám. 10 q)[303].

La cuchara de madera de dimensiones normales *-cuchara.* La de grandes dimensiones para revolver y extraer el contenido de las ollas *-cucharón.* Se usa en días de casamiento o de matanza o en ocasión de otras fiestas. Anotamos a guisa de ejemplo las siguientes medidas: para la cuchara propiamente dicha 12-15 cm. de largo y 7-8 cm. de ancho; el mango alcanza hasta 60 cm. de largo y está a menudo tallado, adornado con *labores* (tallas). Para la fabricación de las cucharas se prefieren algunas maderas: p. e. las de boj y las de peral, que se usan para revolver la sangre cuando se hace la matanza; en cambio se evitan las de álamo blanco, sobre todo en la ocasión mencionada, porque al revolver pueden dar cierto sabor desagradable a la sangre.

Para pesar se usa la balanza romana[304] con un *pilón* en el brazo, o sea la *vara* o el *rayo*. La *balanza* misma se cuelga de cadenas. El fiel *-fiel.* Cuando se quieren pesar objetos de mayor tamaño se sustituye la fuente o balanza por *ganchos.* Además se encuentra la balanza con dos fuentes *-peso de cruz* (foto 31).

Para barrer se usa la escoba[305], lám. 10 r, que se hace con una especie de grama, el *cerrillo*, de *cerro*, su lugar de procedencia, o de hiniesta y otras ramas. Para esta finalidad se corta la hiniesta cuando brota y se la pasa por agua hirviendo; luego reúnen las ramas y se las ata con una cuerda para formar la escoba. Es de forma más bien ancha que cilíndrica. Más adelante veremos que se usan escobas semejantes en la era y también para otros fines. Algunas dueñas de casa se conforman también con una sencilla

---

302 GK 111; cp. sobre las designaciones y formas del tostador el estudio comparativo de Ebeling-Krüger, AILi V, 270 - 271; recientemente: Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 36 *calboteros, carbochero,* etc., con fotos; Zamora Vicente, Mérida 141: *tostador;* RDiTrPop XVI, 348 Cáceres, con fotos.

303 MF 556; HPyr A II, 228 y sigs.; *Catálogo de la Colección de Cucharas de Madera y de Asta* del Museo del Pueblo Español de Madrid. 1958.

304 HPyr A II, 247 y sigs., ib. lám. 34 a.

305 ib. 248.

rama de hiniesta bien tupida. A la escoba corresponde una pala para recoger, o *cogedor*, de forma sencilla.

Finalmente debemos mencionar el fregadero [306]. Se trata de un vertedero hecho de ladrillos o adobes, colocado en una esquina de la cocina, cuyo borde superior está revestido con un listón o *palo* de madera para protección de la vajilla de barro. Para *fregar* se pone un *barreño* [307] dentro del vertedero.

8. La iluminación.

En cuanto a la iluminación las aldeas de la provincia de Ávila en general no han entrado aún en la fase del progreso moderno. En las escasas ciudades se usa ya electricidad y algunas aldeas ricas tienen su propia usina generadora, si es que puede accionarse por la fuerza hidráulica, que es barata. Pero en la mayoría de las casas aldeanas se usa, hoy como ayer, la lámpara de aceite. Ocasionalmente se sirven también de la tea. Hasta en los lugares en que ha entrado ya la luz eléctrica puede hallarse el antiguo sistema de iluminación. También hay muchos que aún en la actualidad se contentan con el reflejo llameante del hogar. Así en Mi-Mu, en algunas casas de Espino, de La Zarza, de Niharra, etc.

Como la tea presupone la existencia de bosques de coníferas, no se ha extendido mucho en nuestra región. En el Barranco no la hemos hallado, a pesar de haber grandes bosques de pinos, porque los habitantes de esa región, en mejores condiciones económicas, pueden darse el lujo de costearse la iluminación a aceite y aisladamente también la de querosén. En cambio se sirven de teas en el valle del Tormes, p. e. en Espino. Allí la tea se pone simplemente sobre una fuente de hojalata *-hojalatón, pala-* que se cuelga de la pared al lado del hogar. Las astillas mismas se cortan de la raíz inferior o del extremo del tronco de un pino, porque son partes bien resinosas.

El candil o sea la lámpara de aceite, más difundido, se halla fundamentalmente bajo dos formas distintas:

a) está compuesto de dos escudillas de hojalata, que están una dentro de la otra; son circulares y terminan en un pico delgado. La interior que constituye la lámpara propiamente dicha, está provista de una tapa redonda

---

306 ib. 249; recientemente Krüger, El mobiliario popular A.

307 GK 111; sobre el *barreño*, de *barro*, cp. Alonso Encicl.; escudillas de barro son hoy en día rarísimas en nuestra comarca, han sido sustituidas por batería de cocina esmaltada o de zinc.

que deja abierto el pico (lám. 11 a); es la que contiene el aceite, en su pico va la mecha o *torcida*. La escudilla exterior tiene por finalidad recoger el aceite que rebasa o que gotea de la mecha. El tipo

b) consta de un depósito cilíndrico de hojalata, dentro del cual, en un tubo oblicuo va la mecha; lám. 11 b. Esta lámpara hace la impresión de simple, pero es muy práctica. Puede ser utilizada con querosén y con aceite.

Raras veces se encuentra, como adorno, un *velón*, o lámpara de aceite en forma de c a n d e l a b r o. Consta de varias piezas, todas armadas en el eje que las une desde la base (el *asiento*: 15 cm.) hasta el *colgador* o *asa*. El largo total es de 52 cm. La pieza central es un depósito de aceite de forma esférica llamado *candileja*, que reposa sobre un *platillo* ligeramente cóncavo (8.5 cm. diámetro). Del depósito salen cuatro brazos o *mecheros* provistos de su correspondiente *torcida*. Debajo del colgador hay dos brazos (de 11 cm.) de los cuales se cuelgan las *tijeras* o *tijeritas* para despabilar. A la punta de la mecha que se despabila se le llama *moco*.

Tan raro como el velón es el f a r o l para el establo. Consta de un armazón de lata con puerta, armazón provista de cuatro vidrios. Cada uno de estos está protegido por dos arcos de alambre o *varetas*. En el interior y sobre el piso del farol hay un pequeño *tubo* cilíndrico sobre el que se coloca el depósito de aceite o *candileja* con su prolongación correspondiente. Sobre el depósito de aceite se halla el *mechero*. Como ejemplo podemos dar las siguientes medidas, tomadas en Mi-Mu: altura total, 26 cm., altura del espacio interior: 13 cm., espacio entre las varetas de los vidrios: 2 cm.

* *
*

Al considerar en conjunto la casa rural de la provincia de Ávila y todo lo relacionado con ella, nos parece muy acertada la observación de Torres Balbás (FC III, 374), quien dice que la casa castellana, dentro de un mínimo de espacio, presenta grandes diferencias. Y es justamente esta diferenciación la que nos proporciona la posibilidad de relacionar la casa rural de nuestra región con las corrientes culturales de la Península Ibérica (estudiadas hasta ahora fundamentalmente en las regiones periféricas) y de agregar a los conocimientos de la cultura popular de la periferia un elemento netamente castellano. Al hacerlo nos referiremos de un modo especial a la planta y a los elementos empleados en la construcción de la casa, limitándonos —respecto a las referencias— más particularmente a las Castillas.

Hemos encontrado en el Norte de la Provincia de Ávila como elemento básico de la construcción el b a r r o m a c h a d o o apisonado. Sobre

este aspecto dice Torres Balbás (FC III, 375): "El barro sin cocer, en forma de tapial o tapicería, o convertido en adobes... empléase sobre todo en la llanura desnuda y arcillosa de la Tierra de Campos, que carece de piedra y madera" [308]. Pero cuando en su notable exposición continúa: "En esta plana y extensa región de abundantes arenas y muy escasas y malas arcillas, la construcción de tapial o adobes no pudo desarrollarse" olvida que en la vecindad de la ciudad de Arévalo, en Moraleja de Matacabras, situada a 20 km., y dentro del campo que la vista abarca desde las ruinas de Madrigal de las Altas Torres, la construcción de adobe es la típica de la región (según datos de personas que merecen confianza). La afirmación de Torres Balbás vale en lo que respecta a Madrigal de las Altas Torres, otrora un rico puesto defensivo, y a la también rica ciudad comercial de Arévalo, que podían y pueden traer ladrillos de lejos. Pero demuestra también qué poco se conoce de los pequeños pueblos distantes de la provincia de Ávila. El llenar este vacío, que por doquier se hace notar, es la finalidad de este trabajo. Hallamos este tipo de construcción de barro apisonado, fuera de Ávila, también en las provincias de León, Valladolid, Palencia y Zamora, a las que agrega García Mercadal, loc. cit. 73, 76, 78, y Hoyos Sainz en MF 446, la Mancha. En la Sierra de Gata está comprobado el uso de barro apisonado nada más que para la construcción de los muros que cercan los corrales de las casas, p. e. en Villanueva de la Sierra (W. Bierhenke). Esta coincidencia se observa a veces hasta en los detalles de la construcción. Así podemos encontrar una o varias hileras intermedias de ladrillos entre las tapias, como vimos más arriba en Moraleja, también en la Mancha (cp. FC III, 440).

Para la casa de dos plantas, con la parte inferior de piedra y encima en general entramado corriente alternado con ladrillo, de la que presentamos como ejemplo una casa de Villarejo en el Barranco, se pueden señalar las siguientes zonas de difusión: la Sierra de Gredos y de Guadarrama, Segovia, Soria y Burgos (FC III, 410) y la Alberca en Salamanca sobre todo (V. Schlee; G. Iglesias y Caro Baroja 349). En muchas aldeas, especialmente de Salamanca (La Alberca), Segovia y Soria (FC III, 409, 415, 417, con láminas) un balcón constituye un requisito esencial de la casa, como en la región del Barranco. La construcción con entramado se halla en las estribaciones occidentales de la Sierra de Gata, p. e. en San Martín de Trevejo, en Valverde del Fresno y en Hoyos. Por cierto que el entramado se emplea para la construcción

[308] León, Valladolid, Palencia, Zamora y (según ib. 388) comprendiendo las zonas de Arévalo y Madrigal de las Altas Torres.

del frente que da a la calle de la planta alta. Balcones se encuentran también en la Sierra de Gata en casas de dos plantas (según datos de Bierhenke).

Finalmente la construcción de m a m p o s t e r í a (piedras y guijarros) que predomina en la parte septentrional de la Sierra (a menudo, cuando se trata de cercos de campos y praderas, de piedras simplemente yuxtapuestas), es según FC III, 375-376 típica "sobre todo en los bordes de mesetas y páramos, en los que las aguas han dejado al descubierto afloramientos calizos, y junto a las sierras que limitan la gran meseta castellana". Hallamos este sistema pues también en la más inmediata vecindadad, en las Sierras de Guadarrama, de Francia y de Gata, además en la provincia de Toledo (foto en FC III, 393), y en Soria (foto 4 en FC III, 162/3). Estas casas son generalmente de una s o l a p l a n t a , con un desván debajo del tejado de dos vertientes. Casas casi exclusivamente de una sola planta se encuentran en la Mancha (FC III, 440 y sigs.), aunque construidas con otros materiales y presentando una forma de planta distinta. También en la Sierra de Gata, sobre todo en las Hurdes, las casas de una sola planta constituyen casi la regla.

En cuanto a la c u b i e r t a de la casa, leemos en FC III/158 y sigs., que se prefiere en general el sólido tejado de dos vertientes, "a dos aguas", estudiado por G. Iglesias (loc. cit. 46) especialmente en La Alberca (Salamanca). En la Sierra de Gata se encuentran además muchos tejados de una sola vertiente; en las Hurdes tales tejados están cubiertos con grandes pizarras (según datos de Bierhenke. El modo de colocar los ladrillos (véase más arriba) concuerda en Ávila, Salamanca (Iglesias 46), en la Mancha (García Mercadal 71), en la Sierra de Gata y seguramente en muchos otros lugares.

Al volver ahora hacia el i n t e r i o r d e l a c a s a, podemos afirmar que hay coincidencias entre Ávila y Salamanca (G. Iglesias 32 sigs. et passim), Segovia, Soria y Burgos (FC III, 412). El esquema de la planta de la casa de Soria, tal cual lo trae García Mercadal (loc. cit 85) muestra, en lo que se refiere a la disposición de las piezas, características que hemos hallado también en las casas de Moraleja.

Al considerar finalmente la pieza más importante de la casa, o sea la c o c i n a , podemos asegurar que también en este sentido nos hallamos muy bien acompañados. El hogar instalado en el suelo de la cocina, y que se eleva tan sólo algunos centímetros sobre éste, ha sido observado en la Mancha (MF 465), en León (FC III, 398), en Salamanca (G. Iglesias 71) y en la Sierra de Gata (según datos de Bierhenke) y seguramente puede ser hallado en otras regiones de la vecindad. La cadena para colgar el caldero, que no falta en ninguna cocina de nuestra zona (salvo en las regiones que

usan como material de combustión la paja, p. e. Moraleja), se halla en la misma o en parecida forma en León, Zamora, Segovia, la Sierra de Guadarrama (HPyr A II), Salamanca y Extremadura (Santos Coco 285).

Era de esperar que también los utensilios y los muebles de nuestra cocina fueran semejantes a los de las regiones vecinas; véanse detalles en las notas. Mencionaremos sólo los *braseros* (como en la Sierra de Gata, según Bierhenke; la Mancha, Jessen 165), las *alcobas* (MF 467), los estantes para los cántaros (*cantareras*) y formas simples de armarios (como en Salamanca, Toledo y la Mancha).

* *
*

Nos preguntamos por fin a qué se debe la extraordinaria semejanza observada en tantos aspectos, a pesar del innegable color local que distingue cada aldea. Contestaremos con lo que expuso García Mercadal (págs. 7-8): "...la casa rural... se mantiene en íntima relación con la geografía local... El clima, los materiales y también la estructura social de cada pueblo, influyen sobremanera en la disposición de la planta". Los habitantes de las provincias y regiones mencionadas viven en condiciones geográficas, climáticas, económicas y sociales similares. Si es cierto que estas condiciones pueden variar dentro de los estrechos límites de una región pequeña (como p. e. en la provincia de Ávila), también lo es que en otros lugares pueden darse circunstancias iguales que determinen iguales o parecidas condiciones. Esto es lo que hemos averiguado en España central. Por consiguiente los habitantes tenían forzosamente que llegar a resultados semejantes en su cultura popular.

Las tareas domésticas

1. El lavado (fuentes, abrevaderos, lavaderos)

En la provincia de Ávila el paisaje presenta notables diferencias y por consiguiente también en las condiciones hidrográficas tan estrechamente relacionadas con él. Presentan la misma diversidad los mecanismos que permiten extraer el agua para el uso doméstico, para abrevar los animales y para el lavado.

En las aldeas de la montaña se usan preferentemente las f u e n t e s

que por doquier surgen del suelo [309]. Proporcionan suficiente agua durante todo el año y nunca llegan a congelarse del todo. Se aprovecha una natural depresión del suelo o sea un *pozo;* allí se hallan las piedras para el lavado y se llevan los animales para abrevar. Para el uso doméstico el agua de una fuente situada en una pendiente se conduce en lo posible hasta la aldea por medio de un simple y corto sistema de canales hechos de piedra o de troncos ahuecados [310]. Allá el agua sale (*emana*) de un *caño* metálico (fotos 17, 18).

La *fuente* está constituida en general por dos especies de recipientes limitados por losas de piedra: el superior, de mayor tamaño, el *pilón* [311] y el inferior, de menores dimensiones, la *pila,* comunicados por una abertura practicada en la pared divisoria, abertura llamada *regadera* o *regaderita.* Para extraer el agua se usan los cántaros de barro (ver más arriba), colocándolos debajo del caño. En las aldeas que no poseen ningún lugar apropiado y libre de hielo al borde de una corriente de agua para lavar, el *pilón* superior tiene esta finalidad. Por consiguiente está provisto de las correspondientes piedras para lavar o tiene un borde en declive hacia el interior. A la *pila* se llevan los animales para abrevar, si no se les conduce hasta la fuente. Hallamos pues en nuestra provincia la misma combinación de fuentes y abrevadero observada por Krüger en HPyr A II 371 y sigs. en los Pirineos y otras regiones.

En algunas aldeas que pueden costearse la construcción de una fuente, ésta es un mero lujo. Tal el caso de Espino, donde la fuente tiene dos caños de salida para el agua, pero sólo un pilón. Es el orgullo del pueblo, y se le muestra a todo los visitantes de afuera [312]. Una construcción tan "lujosa" es completamente superflua en este caso por la inmediata vecindad del R. Tormes, que lleva mucha agua, y de las múltiples fuentes que afluyen a él. Un poco distintas son las condiciones en La Zarza, situada a mayor altura. Los manantiales no están tan cerca y surgen casi todos un poco más abajo del pueblo. Las aguas de uno de los pocos manantiales caudalosos han sido conducidas hasta una fuente que representa la construcción de mayores dimensiones de este tipo que hemos hallado en la provincia. Lleva la fecha de 1899 y consta de siete pilas que se comunican entre sí, de unos 50 cm. de luz a lo ancho, 1 m. de largo y 15-20 cm. de profundidad; lám. 12:

---

[309] HPyr A II, 372.
[310] ib. 373.
[311] ib. 373, 376: *pila, pilón.*
[312] Foto 18; confróntese en cambio la instalación sencilla de la foto 17; Madoz, IX, 250 registra expresamente: "una fuente de buenas aguas".

esquema. El agua sale lateralmente de la última pila y cae en un *estanque*[313] grande, en el que se acumula. En caso de necesidad se deja salir el agua, abriendo un desagüe de mayores dimensiones que la conduce por un sistema de canales de irrigación a la *regadera*.

Otro tipo de fuente completamente distinto es el que se usa en el Valle Amblés. Son allí escasas las corrientes de agua de caudal suficiente para ser utilizadas; el río Adaja forma un lecho profundamente recortado; corrientes subterráneas se hallan tan sólo a 3-4 m. de profundidad. Se escavan allí *pozos* de 4-5 m. de profundidad; con la *azada* (lám. 16 a) y la *pala* (lám. 17 a) se hace un hoyo redondo cuyas paredes se recubren con piedras; el *brocal* se eleva de ¾ a 1 m. sobre el nivel del suelo; la boca del pozo se cubre con una *tapadera* de madera. Con un *cubo* sujeto a una *soga* se extrae el agua. Casi cada casa tiene uno de tales *pozos*, puesto que a la profundidad mencionada se halla casi por todos lados agua abundante y buena.

En la altiplanicie septentrional se consigue el precioso líquido con otros métodos. Así en Moraleja, Adanero, donde también se cavan profundos p o z o s, cuyas paredes se revisten de ladrillos unidos con cal. Empero se hallan además pozos sin ningún revestimiento, p. e. en los campos de cultivo de Adanero. Allí el suelo es arcilloso; las paredes resisten mucho tiempo y si se desmorona un pedazo, se lo excava de nuevo. Así la mayoría de las veces se encuentran pozos de considerables dimensiones. Al lado del pozo se construye un artefacto de patas largas: una larga vara que termina en dos puntas, llamada *horquilla*, con una especie de viga o balancín, la *zurriaga*, en uno de cuyos extremos, colgado de un largo *varal*, va un balde, y en el otro, para equilibrar, como contrapeso, una piedra. Es el típico *pozo-cigüeñal* tal como se presenta en muchos lugares sobre la redondez de la tierra[314]. Tales pozos no se encuentran tan sólo en las aldeas, en las mismas casas, sino

---

313 HPyr A II, 378, nota 5.

314 Cp. sobre este sistema FC I, 370; Krüger, Léxico rural 78 y sigs.: *cigoñales*, con terminología = WS X, 98 y sigs. HPyr A II, 380.

Encontramos la misma instalación en la Sierra de Gata (Bierhenke: para regar huertas); Velo Nieto 205 *zaqui* 'cigüeñal que consiste en una horca vertical sobre la que gira una pértiga que tiene un cubo al extremo y en el otro un contrapeso', con lám. 13; *zaque* originariamente = 'odre', 'cuero en que se saca el agua en los pozos' (Olonso, Encicl.; Corominas IV, 836); *gruya* 'cigüeñal para sacar agua' Albuquerque (RCEstExtra XVI, 93) = *grulla*, nombre del ave zancuda, por la forma; Salamanca: Lamano 335.

J. Dias e F. Galhano, *Aparelhos de elevar a agua de rega*. Porto 1953.

también en los campos de cultivo .Allí forman largas hileras (foto 13) y es por medio de ellos y de un fatigoso trabajo que se riegan [315] los campos.

Las n o r i a s , que aparecen aisladamente en el norte, p. e. en Arévalo, son modernas y han sido introducidas hace poco. En un principio parecen haber sido totalmente desconocidas en Ávila [316]. Un motor accionado por viento, que hallamos en Adanero, constituye un caso único: es un típico intruso.

Para l a v a r la mujer va en lo posible al río, a un arroyo o a un manantial. En invierno se lava en la fuente de la aldea, porque el agua en esta estación del año no es tan fría como la corriente de los ríos o arroyos. Las mujeres llevan la ropa hasta el lavadero en grandes cestos (cp. más arriba), que se apoyan en la cadera. Allí se pone sobre las piedras inclinadas del *lavadero* [317] y se la *estrega* o *restrega*, luego se la enjuaga o *aclara*, se la *retuerce* o *atuerce*, se la blanquea o *solanea-* para lo cual se la pone sobre el pasto, sobre *un verde-* se la *tiende a secar* y finalmente se la dobla (*redobla*) para guardarla en las arcas. El planchado se realiza sólo en ocasiones festivas muy especiales, como ser casamientos y bautizos, etc. Se usa entonces una de las p l a n c h a s corrientes en plaza, que tiene un hornillo para leña o brasas.

La lavandera se arrodilla para lavar en el arroyo detrás de las piedras del lavadero (foto 33). Para proteger sus vestidos y rodillas del agua y de la humedad de la orilla, la mujer emplea una especie de c a j a de madera, abierta por arriba y por detrás y provista a veces de un delgado cojín de paja: *tajuela* [318] Mi-Mu, *banca* Villarejo, *banquilla* Niharra, *banqueta* Moraleja, *banquetilla* Los Llanos; lám. 12 b. En Niharra se sirven además de un *estrado* especial, de forma circular y tejido de mimbre (lám. 12 c), de unos 55 cm. de diámetro. El estrado sobresale por los lados y por detrás del arrodillador y ofrece así mayor protección a los pies y a los bordes del

---

315 En la Mancha por medio de la *noria* (Jessen 180 y sigs.).

316 Tenemos sin embargo noticias de su existencia en Soria (cp. la nota anterior), en la Jara toledana Jiménez de Gregorio 62 - 63 (de forma arcaica y más moderna) para sacar agua de los pozos próximos a la cocina; Coco, RCstExtr XIV, 93 donde se citan como partes de la noria la *almijarra, alcobiles, madrina, andel* 'el giro donde da vuelta la mula'.

J. Caro Baroja, *Norias, azudas, aceñas.* RDiTrPop X, 29 - 160; id., *sobre la historia de la noria de tiro.* RDiTrPop XI, 15 - 79.

317 HPyr A II, 331.

318 Lo mismo en Extremadura (Coco 288; Bierhenke); sobre el término AILi VII, 32 - 34.

vestido. En su lugar se usa en otras aldeas, especialmente en el Valle Amblés, ocasionalmente un saco o una tabla.

En invierno y en aquellas aldeas que por su posición no ofrecen posibilidad de lavar en el agua corriente de los cauces, las lavanderas se dirigen al *pilón* de la fuente, provisto de piedras colocadas oblicuamente hacia el interior o cuyo borde está inclinado en la misma forma.

En muy contadas ocasiones la mujer prefiere lavar en casa, en Moraleja y en la vecindad. Se usa entonces un *pilón* hecho de madera, de forma rectangular; medidas: alrededor de 50 cm. de ancho, 100 cm. de largo y 25 cm. de profundidad. El agua se trae trabajosamente en recipientes de zinc o madera, en *herradas* o *cubos*, y este trabajo adicional del acarreo del agua es seguramente el que desanima a la mayoría de las mujeres de realizar la limpieza de la ropa en la propia casa. Las piedras usuales se sustituyen en este caso por una tabla para lavar, el *lavandero*. En la forma se asemeja a las usadas entre nosotros, pero sin la pieza acanalada de zinc. La parte central está generalmente provista de ranuras transversales talladas; lám. 12 d. Según datos recogidos en diversas aldeas, desde hace más de treinta años ya no se practica la c o l a d a de la ropa [319]. En cambio se hace cada vez más corriente el uso del jabón, *jabonar*. En opinión de personas de confianza la sustitución de la lejía por el jabón está en relación estrecha con el receso y la casi desaparición del cultivo del lino. Para blanquear el lino se usaba generalmente lejía hecha con ceniza de leña (cp. más abajo: la preparación del lino). Sobre el empleo actual de la ceniza de leña se da razón en el cap. dedicado al Horno.

2. El horno y la fabricación del pan

La fabricación del pan como elaboración casera está en pleno florecimiento en los distritos rurales de nuestra provincia. Es verdad que en algunas aldeas como p. e. en Mi-Mu ya han instalado una especie de "panadería", una casa del horno ("Backhaus") en el que se hace pan varias veces a la semana para venta y consumo en la misma aldea. Por otra parte aparece sólo en casos muy aislados la costumbre de comprar el pan en las aldeas vecinas o en la ciudad [320]; así por ejemplo en la Vega de El Barco, debido a circunstancias muy especiales (cp. Introducción).

Existen dos c l a s e s d e h o r n o : uno generalmente emplazado en la misma cocina y otro instalado en un edificio aparte, de carácter público

[319] Cp. la descripción detallada en HPyr A II, 333 y sigs.
[320] Práctica observada también rara vez en HPyr A II, 283.

y de dimensiones bastante amplias. Los pequeños hornos privados que se encuentran en casi todas las casas están situadas al costado [321] o encima del hogar de la cocina. En La Zarza observamos el tipo de horno cuyo cuerpo sobresale de la pared exterior de la casa [322]. A veces el horno se encuentra en una de las dependencias de la casa, p. e. en uno de los lados del establo-pajar (Las Casas)[323], [324].

En cuanto a la construcción distinguimos

tipo a) el horno está constituido por una simple cúpula; el fuego se hace en el interior de la bóveda, es decir en el único espacio disponible (lám. 13 a).

tipo b) el horno presenta una división interior, con un espacio destinado al fuego y el otro a cocer (lám. 13 c).

En el tipo a) debemos distinguir además hornos que tienen un recipiente para la ceniza aparte o no [325].

Tipo a): para formar la base del horno, o sea el *piso* o la *pilastra*, se construye un muro cuadrado de piedras de 75-100 cm. de alto. El espacio que queda entre las cuatro paredes se rellena con cascajo y ceniza de leña [326] y finalmente se alisa cuidadosamente la parte superior cubriéndola de barro. La superficie superior de este zócalo forma el *suelo*, *piso* o *mesa* del horno que se recubre de adobes. Se usan con esta finalidad planchas de adobe de gran tamaño, cuyas medidas varían entre 25:25 cm. y 50:50 cm., para que haya el menor número posible de junturas, *costuras*, *juntas* o *empalmes*, que serían un impedimento para conservar el horno a una temperatura uniforme. Las junturas, por la misma razón, se recubren cuidadosa-

---

321 Cp. sobre la difusión de esa clase de horno HPyr A II, 283 y sigs., p. e. en Navarra, Burgos, Segovia, Soria (FE III, 419 y sigs., con reproducciones del horno que sobresale del primer piso; García Mercadal 85; Ortega, Ribera soriana 46, 66), La Alberca (según las observaciones de Schlee a veces en el desván), Ardoncino, Sierra de Gata, en las provincias del Sur (Giese, NO-Cádiz 152; Voigt 52; Spahni, L'Alpujarra, pl. 39), las sierras del N y NO, etc.

322 Como en numerosos de los casos citados en la nota anterior. En La Zarza probablemente por la estrechez de la casa.

323 Cp. HPyr A II, 284 y sigs.; también en la Sierra de Gata (Bierhenke) en las Hurdes.

324 Cp. sobre nuestro tema —además de trabajos anteriores— recientemente las instructivas exposiciones e ilustraciones de N. Hoyos Sancho sobre Los hornos y el pan en Burgos publicadas en RDiTrPop XVI, 495-505, 507 - 508.

325 Cp. GK 135.

326 Dicen que es particularmente práctica para la calefacción.

mente de barro. Antes de dar comienzo a la construcción de la *bóveda*, *capa*, *copa* o *bola*, se fija el punto central con un clavo en el medio de la base. Con la ayuda de un cordel se traza la planta circular de la bóveda sobre la superficie de la base. Con el mismo cordel se va controlando la distancia con respecto al punto central; así el interior del horno tiene exactamente la forma de una semi-esfera o media bola. Para la construcción de la bóveda se emplean igualmente adobes que se recubren cuidadosamente con barro. No se usan ladrillos porque con el calor del horno podrían estallar. El interior del horno o sea el interior de la bóveda lleva el mismo nombre que el conjunto, es decir *horno*.

En la parte anterior hay una abertura cuadrada, la *boca* [327], enmarcada por cuatro piedras; tiene la dimensión de aproximadamente 48:50 (tomamos como ejemplo el horno común de Mi-Mu). La piedra superior se llama *toza*, *solera de arriba* (Los Llanos); las piedras laterales *ambas* (*jambas*), *morillos* (cp. cap. Hogar) Los Llanos; para la parte inferior se emplea en general una plancha de piedra de mayor tamaño, horizontal, que sobresale un trecho del horno (32 cm. en Mi-Mu) y que sirve para apoyar la pala del pan cuando éste se introduce; se llama también *solera* [328]. Lám. 13 a.

Para cerrar la boca mientras se calienta el horno emplean una plancha de zinc o una piedra, en ambos casos llamada *tapadera* [329]. El cierre se

---

[327] HPyr A II, 290. En las Hurdes *tinera* 'cada una de las tres piedras maestras que forman la boca o *boquera* del horno' (Velo Nieto 202) = *tizneras* 'postes pequeños a ambos lados del hogar' La Alberca, Huebra (RDiTrPop XIII, 186); *tizneros* 'a uno y otro lado del hogar y junto al *tallizo* hay dos piedras cilíndricas que denominan *tizneros* y cuya misión actualmente se ha olvidado, pero acaso sirvieran de apoyo al asador y a los pucheros, pues tiene una cavidad cilíndrica en el remate' la Alberca (Iglesias 35); *tisnera* y *trashoguero* 'piedras que separan el hogar de la pared' Cespedosa de Tormes (Sánchez Sevilla 281); *tisnera* = *trashoguera* 'piedra que se pone detrás de la lumbre en las chimeneas de campana' Extremadura (Coco 284: en toda la provincia); *tisnera* 'la piedra que se pinta de negro en la parte baja de la chimenea' Mérida (Zamora Vicente 138); evidentemente derivados de *tizne;* cp. la piedra detrás de la chimenea: *trashoguera*, etc.; además *chispera* 'piedra que se coloca a la entrada del fornu para que no salten chispas' Cabranes (Canellada 163), de *chispa*. Tal vez hay que agregar también *chisnera* 'piedra colocada encima del hogar a manera de mesa, sobre la que se ponen pucheros, cazuelas, vasos, etc.' Segovia (Vergara Martín, Materiales 90).

[328] GK 137-138.

[329] Cp. HPyr A II, 291.

hace aún más hermético por medio de un paño húmedo, *revoco*, verbo *revocar*.

La ceniza que se extrae del horno cae la mayoría de las veces al suelo o en un cubo de zinc. Sólo en pocas ocasiones hay una cavidad especial para la ceniza, llamada *cenicero*, p. e. en Espino, Niharra y Moraleja [330]. Se trata de una cavidad hecha en la base del horno, comunicando con la bóveda por una abertura en el piso del horno [331], donde se ha quitado una piedra, y que se halla inmediatamente debajo de la boca o un poco hacia un costado. El orificio que queda en el piso del horno se llama *agujero* o *ramera*, denominación realista esta última de las que topamos empero con mucha frecuencia en el lenguaje popular español. La ceniza tiene múltiples empleos: la usan en la construcción de nuevos hornos (cp. más arriba), se la desparrama por campos y praderas como abono precioso, y finalmente las pequeñas brasas restantes que en ella se hallan, *cisco*, se emplean para los calentadores de la cama (cp. más arriba). En las pocas regiones en las que se ha conservado aún el cultivo del lino (cp. más abajo) la ceniza sigue usándose para la lejía.

La chimenea del horno se construye de acuerdo a las prácticas de la aldea. Cuando el horno está encima o al lado del hogar, se usa la misma chimenea del hogar. Si está en otra pieza o en una dependencia, en la mayoría de las veces se le construye una chimenea aparte. Como el horno después de encendido irradia durante mucho tiempo el calor acumulado —en verano el hallarlo en la cocina o en alguna de las otras habitaciones de la casa resulta bastante desagradable— se construye a menudo, de piedra o de adobes, una pared que separa el lugar en que se prepara la masa, del lugar en que se encuentra la bóveda; resulta así una pieza aparte para el horno propiamente dicho [332]. La denominación "*casa del horno*" se refiere más bien a la pieza en que se realizan los trabajos preliminares, en tanto que el otro recinto, que se comunica con el primero por una pequeña puerta se denomina "*tras de la copa del horno*".

A menudo se le usa como gallinero.

---

330 HPyr A II, 291. Anotamos además *fornera* 'hueco que hay en la pared, debajo de la puerta del horno, para echar el borrallo' SO Asturias (Menéndez García, Sisterna 386); *fornigüela* 'hornilla, hueco que suele haber debajo de la boca del horno, en el que se deposita la ceniza y troncos de leña, que en él pueden estorbar' = *furniella* en el concejo de Lomba - León (C. Morán); *furneira* SO Asturias (Krüger); etc.

cenicera 'depósito para guardar la ceniza' Salamanca (Cortés y Vázquez).

331 GK 135

332 Véase lám. 13 b; cp. García Mercadal 84, 86: Soria.

Tipo *b*): La construcción no difiere mucho de la del tipo *a;* sólo falta en el medio del piso una plancha; así por el agujero resultante suben las llamas hasta el interior del horno mismo [333]. La cavidad inferior, donde se hace el fuego, o sea *caldera*, tiene la forma alargada de un *pez*, por eso a veces también se le llama así [334]; se halla debajo del piso del horno, correspondiendo su largo al diámetro del horno; adobes en posición vertical lo delimitan por los dos lados. El relleno más bien flojo (de grava y de ceniza de leña) del resto del zócalo permite que el calor se irradie igual en todas direcciones. El piso de este tipo de horno es sostenido por sólidos arcos construidos con piedras en la *caldera* (en principio hallaremos esta misma construcción en los hornos de alfarero). Durante el acto de cocer el pan la brasa queda en la *caldera;* mientras tanto la boca del horno se tapa con una tabla, la de la *caldera* por medio de una piedra o una plancha de hojalata.

Sólo en Niharra se empleaba la designación *padilla* para este tipo de construcción, en oposición al tipo *a*.

La casa del horno [335], donde se la halla, presenta una construcción uniforme. Citaremos como ejemplo la de Mi-Mu, una casita rectangular de piedras con techo de dos vertientes. La superficie mide 2.70: 8.00 m.; la altura 2.65 hasta el borde de la pared y 3.30 hasta el caballete. La pieza para la elaboración del pan tiene 4.60 m. de largo; detrás de ella se halla la del horno, separada por una pared transversal (lám. 13 a, b), y la que usan también como gallinero. A la altura de 1.80 m. sobre la boca del horno se eleva la campana. En una de las paredes longitudinales hay, a la altura de 1.85 m., una pequeña ventana sin vidrios (45:55 cm.). Para evitar las corrientes de aire, mientras se cuece el pan la puerta se mantiene cerrada. Entonces, debido a la ventanilla, reina en la casa del horno el claro-oscuro, puesto que la oscilante luz de las llamas que suben sólo insuficientemente iluminan la pieza. Si se quiere distinguir con más nitidez, se enciende paja o una rama de hiniesta [336].

En las dos paredes laterales hay empotrados tarugos de madera de 25 cm. de largo, que sostienen unas tablas, sobre las que se pone la masa antes de enhornar.

---

333 Cp. Sánchez Sevilla § 113: "En Castilla se calienta con *garrobaza* = 'paja de algarrobas', y por una cavidad más baja que aquella en que se mete el pan, y se comunican entre sí por un agujero central por donde pasa la llama que da calor".

334 Cp. págs. 192, 200.

335 Cp. HPyr A II, 284; A I, 129. En partes de Asturias *forna* = 'horno de cocer el pan, separado de la cocina' (Canellada 226).

336 Cp. HPyr A II, 179 y sigs.: medios de iluminación.

El que no posee horno propio va al del vecino o al horno común. En pago del uso del horno se suele dejar un pan [337].

Como operación preliminar preparan en la tarde de la víspera la *levadura* [338]. De la última vez se ha guardado en una *cazuela* un poco de masa, que se ha dejado fermentar algo y luego se ha guardado en lugar fresco tapada con un paño. Se agrega ahora harina y agua hasta aumentar 3 - 5 veces más o menos la cantidad original y se deja fermentar durante toda la noche en un lugar tibio (fermentar = *yeldar, lieldar*) [339].

A la mañana siguiente, como primera operación se *cierne*[340] la harina. El *cedazo* tiene, para cumplir su finalidad, una *tela de seda.* Para que este tejido fino no sea dañado al ponerlo en el bastidor del cedazo, se le da una forma cuadrada menor y reforzada por tiras de lienzo o sea *baldeses de lienzo* (lám. 13 d). El marco de madera consta de un aro superior y otro inferior algo más grande, el *cerquillo;* entre ambos se sujeta la tela de seda con sus baldeses. Para cerner el cedazo se pone sobre un soporte de *varillas*

---

337 HPyr D 203; A II, 284.

En Salamanca, Extremadura y otras regiones *poya* = derecho que se paga para cocer el pan en horno común. Cp. la explicación dada por Correas, Voc. según Lamano 583: *poya* originariamente = 'piedra que sale de la boca del horno, en la cual apoyan la pala al colocar el pan' "Quien mal enhorna saca los panes tuertos, y ansí como ansí, paga la *poya.* Echan la culpa a la *poya,* teniéndola el hornero"; Cp. extrem. *poya* (Coco), Guadalajara *poya* 'pieza de pan que en los pueblos donde hay horno comunal dan a la encargada de él para cada una de las que llevan pan para cocerlo en el mismo' RDiTrPop II, 143); Alonso, Encicl. Sobre *poyo,* etc. = banco, etc. cp. págs. 28, 124.

338 HPyr A II, 291-292; salmant. *levaúra;* Hurdes *recentadura* 'levadura para recentar la masa del pan' (REstExtr XV, 126), Soria *reciento* (RDiTrPop XII, 42); salmant. *recentar* 'desleir la yelda', 'refrescar la masa' (Lamano; Alonso, Enc. del idioma).

339 GK 142; Lamano 666; Sánchez Sevilla § 113; *yeldar, dieldar* 'operación de echar la *yelda, dielda* a la harina' Santander (García-Lomas); astur. *deldar,* etc.

yelda 'levadura' Hurdes (Velo Nieto 204), *yelda, yeldo, dielda, dieldo* Santander (García-Lomas; BRAE XXV, 385), etc.

ludia 'levadura del pan' Extremadura (Coco 292; Zamora, Vicente, Mérida 110), verbo *lludial, lludal* 'fermentar la masa de pan (VKR II, 86); *lua* 'yelda', *luar* 'yeldar' Salamanca (Lamano 517).

L. Calvo Ramos, *Derivados de levitu y levitare.* DRiTrPop IV, 705-711.

García de Diego 3848 LEVITARE; Corominas III, 82.

340 HPyr A II, 280, 277.

encima de la artesa [341]. Este soporte o marco está constituido por dos *varillas* longitudinales de 1.70 - 2 m. y dos transversales de 25 cm.; corresponde pues exactamente al artefacto reproducido en HPyr A II, Abb. 39 a. Sobre él se *sacude* el cedazo. Para sacar la harina del *cajón* usan un jarro de lata, el *baño*, sin mango. En la *artesa* [342] se revuelven la levadura y la harina con agua y un poco de sal. Revolver *-revolver, avolver*. Se agrega harina a la *masa* [343] hasta que se *pone dura* y ya no se pega a las manos. La masa que se adhiere a la artesa, se quita o se *raspa* con una *raspadera* o *ralladera* de hierro (lám. 13 f) [344]. La *masa* se deja luego fermentar (*yeldar, lieldar*) en la artesa y se tapa con un paño (*masera, antelecho*). Una vez fermentada, cuando *está lieldo* [345], al cabo de más o menos dos horas, se vuelve a amasar y se forman los panes. Cuando se trata de panes para la venta se pesa cada pieza; si no queda librado al parecer de quien lo hace, el tamaño. La masa ya cortada se deja reposar media hora más. Para ello se pone sobre largas *tablas* [346], cubiertas con un paño, sobre un banco, sobre la artesa, o se colocan sobre las tablas clavadas en la pared (cp. más arriba) [1a].

En tanto que la masa reposa o fermenta se prepara el horno. Se usa el mismo material de combustión habitual en la aldea para otras finalidades, es decir madera, hiniesta y arbustos del monte bajo, paja de habas y de trigo. Las *brasas* deben ser *movidas* o *meneadas* a menudo, repartidas por todo el piso y alimentadas constantemente con nuevo material. Para ello se usa el atizador o hurgón, que es un largo bastón con un gancho de hierro [347]. En la mísera Moraleja hallamos hasta la forma primitiva, mencionada en HPyr A II 299, un sencillo bastón con el extremo superior curvado, forma que no encontramos en ningún otro lugar. Podemos empero afirmar que también en nuestra región el bastón con gancho natural fue el antecesor del utensilio actual, terminado en gancho de hierro. Ambas formas

---

[341] ib. II, 277, 279, nota 4.

[342] Lám. 13 e; *artesa* también en Salamanca.

[343] HPyr A II, 298; salmant. *masadura* como en León.

[344] HPyr A II, 298-299.

[345] Cp. nota 339.

[346] HPyr A II, 293.

[1a] En Guadalajara proceden de la manera siguiente: "Una vez hecha la masa y dada la forma a los panes, extienden sobre una mesa una manta llamada *tendido;* sobre ésta colocan el *casador* = un paño, y encima los panes sin cocer hasta que éstos se revienen y están a punto de meter en el horno".

[347] HPyr A II, 302: Abb. 13 g.

son llamadas *hurgunero, hurgandero* [348]. El interior del horno se pone primero negro, luego rojo oscuro y rojo claro. El ama de casa experimentada sabe por el color si el horno está bien o demasiado caliente. Si tiene la temperatura adecuada se sacan las brasas y la ceniza con el *hurgunero* [349] y se apagan delante del horno con agua o en un cubo herméticamente cerrado con una tapa, llamado *ahogadera.* Luego el horno se limpia con una larga vara que tiene atado en la punta un envoltorio de trapos previamente mojado: *barredero* [350] *de pingos / tocas / trapos;* verbo: *barrer;* lám. 13 h. Cuando el horno está limpio, empiezan a introducir el pan para lo cual emplean una *pala* chata [351] de madera de mango largo; lám. 13 i. Introducir el pan: *poner, meter el pan en el horno.* La misma *pala* sirve para *sacar* el pan una vez cocido. Al meter el pan se apoya la pala a menudo sobre el estante de piedra que sobresale ante la boca del horno. Habitualmente se enciende delante de la boca del horno una rama de hiniesta, *lumbrera,* para iluminar el interior, *alumbrar.* Primero se llenan la parte posterior y los lados del horno. Los panes están cerca uno de otro; el lado por el que están en contacto se llama *peguera, pegadura.* Para que salga el aire frío que se ha introducido, un momento antes de terminar de meter el pan en el horno se hace un fuego en el centro. Una vez que se ha consumido, se quita la ceniza y se llena el centro del horno con los panes restantes. Finalmente se dejan, para mantener el calor, algunas brasas en la entrada. Sólo cuando el horno ha alcanzado la temperatura necesaria se deja de agregarle combustible. Entonces se cierra (cp. más arriba). A la cantidad de pan que contiene el horno se le llama *hornada.* Un horno grande de más o menos 2 m. de diámetro contiene 80 panes. Mientras se cuece el pan se le vigila: *asomarse al pan.* Para llevar a cabo esto se vuelve a encender una rama de hiniesta y se introduce en el interior. De acuerdo al tiempo preestablecido para el cocimiento del pan —es decir de 1 - 1 ½ hs.— y al aspecto del mismo, se juzga si está listo o no. También suelen sacar un pan del horno y golpear la parte de abajo. Si suena a hueco, "*si suena bien*", los panes están. Con la pala se los extrae y se los deposita sobre las tablas previamente dispuestas. Los panes son cubiertos inmediatamente con un paño, "para que no se abra la corteza".

---

[348] ib. 302, 303 nota 2; Santos Coco 285; Lamano 495; cp. el *jurgonero, hargunero* del alfarero (Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 50, 53).

[349] En el tipo b dejan la brasa en la *caldera* cp. más arriba.

[350] GK 145; también en Salamanca; HPyr II, 302, 303; *larguero* Soria (RDiTrPop XII, 32).

[351] HPyr A II, 304.

Además de los utensilios ya citados, se emplea la gran *caldera* para agua, con la finalidad de calentar el agua para la masa, y el *cántaro* (cp. más arriba).

Más de una aldeana pronuncia aún los viejos aforismos mientras se dedica a la elaboración del pan. Cuando ha terminado de preparar la masa: "Dios te crezca y Dios te bendezca"; después de puesto el pan en el horno: "Dios te haga pan, que en el horno ya estás". El calor que queda almacenado en el horno después de terminada la operación no se emplea en general en otra cosa (ver empero más adelante la preparación del lino). En vísperas de grandes festividades [352] o en ocasiones especiales se hacen, después de sacados los panes del horno, tortas sin necesidad de volverlo a calentar. Es muy apreciado una especie de bollo hecho con 3 libras de harina, ½ cuartillo de aguardiente, 1 libra de azúcar y manteca de cerdo: el *mantecado*.

El p a n , en general de forma alargada *-pan;* la corteza *-corteza* (*de arriba* y *de abajo*); parte interior del pan *-miga, miajón* [353]; una burbuja de aire forma en el pan una *-ampolla;* el pan que no ha subido por estar el horno caliente *-aplastado;* cuando la masa ha fermentado demasiado (*el pan se pasa de lieldo*) y estalla la corteza *-se escacharra;* hendiduras hechas en el pan como adorno *-canteros;* el cantero del pan *-cantón;* la parte en que dos panes están en contacto *-pegadura, peguera.*

* *
*

Detalles sobre la construcción y la disposición del horno nos faltan de las regiones vecinas, de modo que es imposible establecer comparaciones. Puede decirse sobre este punto lo siguiente: el horno emplazado en la cocina ha sido constatado, además de la región que estudiamos, en la Sierra de Gata, en Salamanca (La Alberca) Soria y el NO-Cádiz (cfr. HPyr A II, 285 A. 3), apareciendo a veces la bóveda por el lado de afuera (cfr. los dibujos en FC III/162-163 Soria, 420 Segovia, 422 Soria).

De un esquema publicado por García Mercadal 85 puede deducirse que también en la provincia de Soria el cuerpo del horno tiene su recinto separado, igual que en partes de Ávila.

Son mejores las posibilidades de comparación en lo que se refiere a la elaboración del pan, como muestran las observaciones de Lamano, de Sánchez Sevilla y de Santos Coco, exclusivamente de Salamanca y Extre-

---

352 MF 521.
353 HPyr A II, 308; García Diego 4329, 4330; Corominas III, 373.

madura. Faltan, sin embargo, exposiciones sistemáticas sobre el horno y la elaboración del pan de las diversas regiones de la España central. Es de lamentar, puesto que existe el peligro, lo mismo que en tantos otros pasíes, de que desaparezca el horno aldeano y la antigua manera de hacer el pan a causa de la competencia de las grandes panaderías industrializadas.

3. La matanza.

Cada familia en el campo acostumbra a matar un cerdo en el invierno, que debe alcanzar para todo el año. La carne se ahuma, se sala o se transforma en embutidos. La matanza del cerdo es un acontecimiento excepcional, como ocurre en otras regiones. Se realiza en forma muy primitiva [354].

Se atonta al cerdo con un fuerte golpe en la parte delantera de la cabeza y se le deposita en el corral, sobre un banco sin respaldo [355], de modo que la cabeza cuelgue por uno de los lados más angostos. Se pincha luego con un gran *cuchillo*. La sangre se deja correr dentro del gran caldero y se revuelve inmediatamente con un *cucharón* de madera, (lám. 10 q) para que no se coagule, o se *hiele*. Luego se pone el cerdo con la barriga sobre un haz de paja, se acumulan a ambos lados ramas secas de hiniesta y se les prende fuego, para quitarle las cerdas (*socarrar*)[356]. Se completa la operación raspando fuertemente con una *pala* de madera (lám. 24 g) la piel, "*quitar el pellejo*". Después de enjuagado concienzudamente con agua caliente, el cerdo se pone nuevamente con el lomo sobre el banco, se le cortan las patas, *manos*, y se abre con el cuchillo, con lo que quedan a la vista las entrañas. Se distinguen las partes utilizables o *asaduras* y las *tripas con el menudo* = 'grasa y restos de sangre'. Se pone un cuidado especial cuando se procede a extraer la hiel (se pronuncia *diel*). Se quita también la grasa, *manteca* o *entresijo* [357], que rodea las tripas y otras partes internas. Se lim-

---

354 Pueden compararse E. Casas Gaspar, *Ritos agrarios. Folklore campesino español.* Madrid 1950, págs. 240 - 245 (con amplia bibliografía); Sánchez Sevilla 273 - 274: Salamanca; Fernández, *El habla de Sisterna.* Madrid 1960, págs. 109 y sigs.; Fernández González, Oseja de Sajambre 118; E. García Cotorruelo, Cartagena 128 - 129; Lopes Días, *Etnografia da Beira.* Lisboa 1948, t. VII, 170, est. II; Violant i Simorra; Voigt 57 - 58: Sierra Nevada.

salmant. *cachuela* 'matanza' (RDiTrPop XIII, 154: *está de cachuela*); Alonso, Encicl. = guisado que hacen de la asadura del puerto Extremadura, Rioja; Coco III, 290.

355 Lo mismo en Extremadura (Coco 287 s.v. *banca*).

356 Como en Salamanca (Sánchez Sevilla).

357 Lo mismo en Salamanca; cp. Alonso, Encicl.

pian las tripas de la *mierda* o *molondrosco* [358], más tarde se lavan y se preparan para hacer embutidos. Al carnear el cerdo se utiliza un hacha especial, la *pica* (lám. 27 a). La carne de la panza *se adoba, se mete en adobo* (el adobo contiene fundamentalmente sal y pimienta). El *tocino, gordo* [359] y el *jamón, magro* [360], se cuelgan en la campana para ahumar (*brear* [361], *curar, orear*) [362], luego de haberlos salado. Las *costillas*, la carne del pezcuezo y de la cabeza o sea *papadas* y las patas, orejas, etc. (*bragas*) se emplean luego en el plato típico castellano, el *cocido* [363]. Lo que no se emplea inmediatamente, se pone también en la cocina a ahumar después de salarlo ligeramente. Con el resto del cerdo se hacen *embutidos*. Para hacer éstos se corta la carne en pedacitos y se agregan diversos ingredientes que varían según el tipo:

la *morcilla*, hecha de tocino y cebolla,arroz, pimienta, ajo y sal, todo mezclado con sangre; se ahuma concienzudamente. El relleno ya listo de la morcilla se llama también *parulla* (S. Bartolomé).

el *chorizo*, una especie de chorizo de tocino o de jamón. Se le cuelga, atrás en la campana, para que se seque y se ahume bien y se conserve así largo tiempo. El relleno del embutido en este caso se llama *salchicha* (S. Bartolomé).

la *longaniza*, hecha de carne magra mezclada con carne de la barriga, embutida en el intestino delgado. También se ahuma para que se conserve.

el *chorizo maldito*: se trata de una variedad muy apreciada del chorizo, que se conserva mucho tiempo fresco y jugoso, lo que se consigue con el agregado de aceite al relleno. Para el embutido se emplean los extremos del intestino grueso.

Para *embutir* el relleno en la tripa se usa en S. Bartolomé la *golosilla*, un pedazo de cuerno de buey en forma de embudo, utensilio muy sencillo y primitivo (lám. 27 b) [364]. Se mete la tripa en la parte más delgada del

---

358 Coco 292.

359 Como en Salamanca (Lamano).

360 Cp. la nota anterior.

361 Llorente Maldonado *brea* 'tira de carne puesta a curar'.

362 Cp. cap. Cocina - hogar.

363 MF 518.

364 Hicieron la misma observación W. Ebeling en la prov. de Lugo y V. Schlee en la Alberca; cp. Lamano *cornata* 'la punta del asta', 'canutillo de cuerno o de lata, ancho en la parte superior y estrecho por abajo, el cual se introduce en la tripa del embutido al infusir la masa mondonguera', *cornato* 'cuerno de buey que sirve de vaso de vino'; Cp. sobre el uso de cuernos de beber, pág. 61.

cuerno, se sostiene apretada con una mano y con la otra se mete el relleno.

carne de cerdo - *chicho*

el pellejo - la *corteza.*

Las vacas en realidad no se matan nunca, las cabras poco; estas dos clases de ganado se reservan para la venta, los bueyes también para el trabajo. En verano ocasionalmente se mata una oveja. En comparación con la matanza del cerdo no hay diferencias esenciales. A lo sumo hay que mencionar que a la oveja, para matarla, como para esquilarla, se le atan las cuatro patas, y que se la desuella (inf. *desollar*).

4. El lino y el hilado [365]

En la provincia de Ávila y en otras partes el cultivo del l i n o ha entrado en pleno receso durante estos últimos años [366]. Lo observamos tan sólo en algunos pocos lugares: S. Bartolomé, Los Llanos, Hermosillo y El Losar.

El *lino*, cuando maduro (generalmente en el mes de agosto) se *arranca* [367] a mano. Esto se hace en lo posible de mañana temprano cuando está húmedo y fresco de rocío, para que no se pierda la *linaza*. Para secarlo se le pone, en forma de gavillas, aproximadamente 8 días en la era; luego se quita la semilla, para lo cual usan cualquier palo [368]; como base utilizan una piedra aplanada para no dañar las fibras; cada gavilla se trilla así por separado. Las semillas se juntan con una escoba [369] y se limpian por medio

---

[365] Cp. GK 247 y sigs.; HPyr D 2 y sigs.; FC I, 355 y sigs.; Caro Baroja, Los pueblos de España 291 - 292; V. Bejarano, *El cultivo del lino en las regiones salmantinas de Las Bardas y La Huebra.* RDiTrPop VI, 243 - 263; Velo Nieto 119: Las Hurdes; L. Cortés, Lubián, lám. XIV: Sanabria; Alvar, Jaca 160 y sigs.; Caro Baroja, Vega Bidasoa 100 y sigs.; F. Krüger, *O linho no vale do Rio Ibias (Asturias).* En: Miscelánea de Estudios à Memória de Cláudio Basto. Porto 1948, págs. 193 - 207 (con bibliografía); y datos en monografías dialectales (asturianas, etc.).

Encontramos numerosas referencias a utensilios usados (antes u hoy) en las Castillas y en las provincias colindantes en el *Catálogo de la Colección de Instrumentos utilizados en la elaboración del lino y fabricación del hilo* publicado, con comentarios, por el Museo del Pueblo Español de Madrid.

[366] Cp. Introducción; también las observaciones hechas en HPyr D 2 y sig., 56.

[367] HPyr D 6.

[368] ib. 6 - 7; Velo Nieto 165 *falagar* 'golpear el lino, después de arrancado, para extraerle la semilla'.

[369] Cp. lám. 24 h y cap. Cosecha de trigo.

del aventamiento y del cribado en la misma forma que el trigo [370]. De la semilla se extrae el tan apreciado aceite de lino.

Para separar la fibra del lino de su tallo leñoso, se necesitan varios procedimientos. En primer término el lino se *cuece* [371]. Para ello se le pone en un charco o en un arroyo, en un sitio donde esté quieta el agua, y se lo tapa con un piedra. Se deja algunos días; los datos varían entre 8-15 días, en G. K. 247 se dice "hasta que está blando, tierno". A veces, sobre todo cuando hay fuerte corriente de agua, se protege por medie de piedras: *se hacen pozos.* Cuando el lino ha tomado un tinte rosado claro, lo sacan del agua y lo ponen a secar al sol en un campo de rastrojos [372]. Luego sigue el acto de *machar* [373]. También para esta operación se busca una piedra plana, sobre la que se trabajan las gavillas una por una con un mazo de madera en forma de cilindro, de mango corto, la *macha* (lám. 28 a) para separar la fibra de la envoltura leñosa del tallo [374]. La separación definitiva de la fibra de las partes leñosas se realiza por el *espadar* [375]. Los utensilios usados en esta operación son bastante primitivos: la "espaldera" moderna es tan desconocida en nuestra provincia como en otras regiones de cultura arcaizante de la Península Ibérica-[376]. En Avila usan, como antaño, el *gramejón* [377] y la *espadilla* de madera, semejante a un sable corto. (lám. 28 c). El *gramejón* puede constar de dos partes (es decir un pie con una tabla perpendicular) o de una sola pieza (p. e. en San Bartolomé). Medidas: altura 60 cm. el pie 40 cm. de largo. El borde superior está siempre afilado. Se toma una *manada* de lino en la mano izquierda y la *espadilla* [378] en la derecha y se trabaja el lino con ella justo al lado del filo del *gramejón*, hasta que caigan las partes leñosas o *tasco* [379]. Mientras que se realiza la operación de espadar, una pierna se apoya sobre el pie del *gramejón*, y la *manada* se lleva, trabajándola siem-

---

370 Cp. el capítulo correspondiente.

371 HPyr D 8.

372 ib. 9.

373 ib. 11 - 12; GK 247.

374 ib. 11.

375 ib. 22 - 23; GK 250.

376 GK 248; HPyr D 12 y sigs.; etc.

377 En Salamanca *garmejon* y *granilla* (Lamano); *gramilla* (RDiTrPop VI, 245); *gramejón* Hurdes (Velo Neto 169).

378 GK 251; HPyr D 22-23; con ilustraciones; *espadar* limpiar el lino macerándolo con la *espailla*' Hurdes (Velo Nieto 163); *espadilla* Salamanca (V. Bejarano 258).

379 También en Salamanca (Lamano 640).

pre con la *espadilla*, lentamente sobre el borde afilado. En San Bartolomé se usa, para proteger la mano, el *capillo*, un pedazo triangular de cuero, que en la parte delantera tiene un orificio o *presilla* para el índice izquierdo y que con ayuda de una correa y de un botón se ata en torno a la mano izquierda; lám. 28 d. La última operación antes del hilado es el *rastrillado* [380]. Tiene por finalidad desenredar las fibras unas de otras y el separar las largas y de mejor calidad de las inferiores. Para *rastrillar* usan el *rastrillo*, una plancha de madera alargada, en cuyo centro hay dispuestas púas (*pubas* S. Bartolomé) de alambre en forma circular; lám. 28 e. El lino se pasa cuidadosamente repetidas veces por el *rastrillo*. La primera clase de lino que se separa así se llama cerros. Entre las púas del rastrillo queda la clase inferior o *estopa* [381], de ella se obtienen a su vez diversas calidades por sucesivas operaciones.

Así se consiguen finalmente las finas fibras o *cerros* para la ropa fina o *lienzo;* después las *sedeñas* para el lienzo inferior; las *estopas* para sacos o bolsas; por último las *cabezadas*, la peor calidad, llamada también *cáñamo*, con el que se hacen cordeles [382]. Después de hilado y antes de hacer los ovillos, las *madejas* se quitan de la devanadera y se ponen a *blanquear* [383] (véanse los detalles más abajo). Hay dos procedimientos a seguir: o se ponen en el caldero y se las hace hervir concienzudamente en lejía (hecha de agua con ceniza de leña) o se las echa en cestos y se las remoja con la misma lejía, colocándose los cestos después durante algún tiempo en el horno aún caliente. Luego enjuagan las madejas con agua fría y las ponen a secar al sol.

La l a n a [384] se lava antes [385] de hilarla. Para ello emplean en algunas aldeas agua fría, como p. e. en S. Bartolomé; en otras usan agua caliente, como p. e. en Los Llanos. Luego se la deja secar y blanquear al sol y se la peina con cuidado con una *carda* [386], especie de cepillo con púas de hierro (S. Bartolomé).

---

[380] HPyr D 23 y sigs.; V. Bejarano 259: *rastrillo, rastrillado* el acto; *la rastrilladora* la mujer; Lamano 598 *rastrilla* el aparato; GK 251, con dibujos.

[381] GK 252.

[382] Cp. MF 568.

[383] HPyr D 52; GK 257; FC I, 363.

[384] Cp. sobre la lana y su elaboración L. Cortés Vázquez, *Las ovejas y la lana en Lumbrales (Salamanca)*. Salamanca 1957, págs. 47 y sigs.

[385] MF 567.

[386] GK, lám. 20 h; Cortés 52 dibujo.

Para h i l a r [387] usan la rueca y el huso, ambos de madera. La *rueca* está constituida por un sencillo bastón de madera, generalmente de mimbre, que en su extremo superior muestra un ensanchamiento de forma elíptica producido por hendiduras de la madera, que en general son cuatro (lám. 28 f). Medidas de Mi-Mu: largo total, alrededor de 70 cm., la parte superior ensanchada tiene de 12-15 cm. y el extremo especialmente reforzado que va sobre la parte ensanchada alrededor de 5 cm. de largo; el diámetro mayor del ensanchamiento 5 cm. La hilandera pasa la rueca por debajo del brazo y la apoya en la cintura de la saya ("*poner en la cadera*") (fotos 36, 66, 67).

La lana o el lino se pone en la parte superior de la rueca quedando el *copo* o el *rodete* así muy bien asegurado.

El *huso* [388] es una vara de madera delgada afinada hacia arriba, de aproximadamente 30 cm. de largo (lám. 28 g) ; en su extremo inferior lleva una pequeña rueda, *ruedecita*, en forma de disco, de 5 cm. de diámetro; en la parte superior tiene una ranura espiral *hueca*, por la que para el hilo de la rueca. La *ruedecita* del extremo inferior tiene por finalidad imprimir al huso mayor fuerza centrífuga y una velocidad pareja de rotación, cuando colgando del hilo que sale de la rueca, se le hace girar entre el pulgar y el índice. El filamento aún no retorcido que sale de la rueca se llama *hebra;* de él se *tira*, se le retuerce y se transforma entonces en *hilo*. La cantidad de hilo contenida en el huso es la *husada*. Varias *husadas* son transformadas en *madejas* por medio del *aspa* (lám. 28 h), un utensilio bastante sencillo en nuestra región. Es todo de madera; como base tiene un basto bloque de madera, sobre el que se eleva un pie perpendicular no menos tosco. A éste está unido un eje horizontal con un cilindro de madera en el que están encajados, a modo de brazos, cuatro varillas, las *mangotillas*, terminadas por sus extremos en pequeños listones curvados. Las mangotillas tienen alrededor de 20 cm. de largo. Cuando se han *aspado* varias husadas, transformándolas en madejas, se procede a hacer ovillos. Para ello se usa la *devanadera*, que, en oposición al aspa, es un artefacto más complicado. Tiene una altura total

---

387 GK 252; HPyr D 32 y sigs.; Cortés 34 y sigs., 52 y sigs., con reproducciones de ruecas, etc.

388 Cp. sobre las formas del huso y de la rueca los estudios citados antes (Elaboración del lino) y más especialmente el Catálogo del Museo Español de Madrid; Cortés Vázquez, Lumbrales 34 y sigs., 54 y sigs. y —una de las últimas publicaciones del gran Maestro— T. de Aranzadi, *Etnografía, filología y folklore sobre rueca, husos y torcedoras*. En: Memorias de la R. Academia de Ciencias y Artes de Barcelona, vol. XXVII, núm. 7. Barcelona 1944.

de alrededor de 1 m. y está hecha también toda de madera (lám. 28 i). Sobre el pie se eleva el eje, de cerca de 70 cm. de alto, alrededor del cual girán dos cruces de madera, cuyos extremos están unidos por cuatro *varas* verticales. Algunos aros de madera pasados por el eje debajo de la cruz superior proporcionan a la devanadera la solidez necesaria. La devanadera sirve para reducir las madejas puestas sobre los cuatro brazos a *ovillos;* verbo *devanar.*

Cuando mujeres y muchachas se reunen para hilar o para otros trabajos manuales, en las frescas y agradables tardes del verano o en las largas noches del invierno, vuelven a resonar las antiguas canciones de las hilanderas. Tales escenas pintorescas, sin embargo, se hacen en Ávila cada vez más raras, igual que en otras regiones. Copiaremos dos canciones que tuvimos la oportunidad de recoger de la boca del pueblo mismo:

Hilando me voy, hilando me vengo
mis ovejitas en casa las tengo.
Si no tienen que comer,
que coman puntas de cuerno.

A la puerta me siento
para ver quién pasa,
todos son labradores,
gente de albarcas.

Aunque gasten albarcas,
también son majos,
para las ocasiones,
tienen zapatos.

El que quiera ser majo
a poca costa,
traiga la albarca para arriba
y el pie por jostra.

La indumentaria [389]

En los últimos decenios la indumentaria de la provincia de Ávila [390] ha sufrido seguramente transformaciones notables, sobre todo porque en

---

[389] W. Giese, *La conservazione del costume popolare nei paesi dell'Europa meridionale.* En: Rivista di Etnografia, Napoli, 1958, 7 págs. J. M. Gómez-Tabanera, *Trajes populares y costumbres tradicionales.* Madrid 1950; J. Ortiz Echagüe, *España: Tipos y trajes.* Madrid 1957; Caro Baroja, Los pueblos de España, con numerosas fotos; Nieves de Hoyos

varias de sus piezas el cuero y la piel han sido sustituidos por el uso del paño. Sin embargo en todas partes, especialmente en la Sierra y allí sobre todo entre la población más pobre, la antigua indumentaria, muy práctica, se ha conservado a través de un uso secular. En la exposición que sigue nos referiremos en lo que respecta a la vestimenta masculina, sobre todo a la de trabajo [391]; en lo que respecta a la femenina se hará mención también de algunas piezas de la indumentaria festiva.

Lo que llama la atención en la indumentaria masculina es la variada utilización del cuero y de la piel [392], como se manifiesta en los

---

Sancho, *Folklore indumental de España.* RDiTrPop I (1944/45), 139-157;id., *El traje regional.* En: Temas españoles Nº 123; id., *Exposición de trajes regionales españoles. Catálogo.* Zaragoza, 1957, Museo de Etnología y Ciencias Naturales de Aragón; Subías Galter, *El arte popular en España.* Barcelona 1948; R. M. Anderson, *Costumes painted by Sorolla in his Provinces of Spain.* New York 1957.

HPyr D 67-119: estudio comparativo de los trajes pirenaicos; MF 522-553 (con amplia bibliografía): los trajes populares de España y el adorno personal.

Sobre los trajes de las provincias centrales y del Oeste cp. las obras citadas y además: Gaya Nuño 497-498 (sobre la magnífica colección de trajes populares del Museo del Pueblo Español, Madrid); sobre Soria RDiTrPop VIII, fotos págs. 496-497; ib. X, 163, con fotos; Ortega, Ribera soriana 60 y sigs.; La Mancha: Nievas de Hoyos Sancho, *El traje regional manchego.* En la revista "Las Ciencias", Madrid, XVI 6 1951), págs. 84-96; Toledo: V. Rincón Ramos, La indumentaria lagarterana. RDTrPop I, 131-135; Salamanca: A. García Boiza y J. Domínguez Berrueta, *El traje regional salmantino.* Madrid 1940 (espléndidas ilustraciones) Serrano Lafita 14 y sigs.; Extremadura: Nieves de Hoyos Sancho, *El traje regional de Extremadura.* RDiTrPop XI, 353-385; B. Pensado 17 y sigs.; R. M. Anderson, *Spanish Costume: Extremadura.* New York 1951; Guadalajara: S. García Sanz, RDiTrPop VII (1951), 141-151.

Vogeler 175-228: los trajes españoles según las observaciones de viajeros extranjeros de 1760 a 1860.

390 Cp. sobre el reparto de los trajes MF 523, con mapa: "Este reparto geográfico... le hemos visto confirmado casi plenamente con el relativo a la casa, las artes rítmicas, la ornamentación y el adorno general, y las mismas costumbres familiares y supersticiones religiosas y científicas en toda España, lo que nos prueba la congruencia de las diversas facetas de la cultura espiritual y de la material, destacadas en un mismo grupo étnico y aun a veces racial".

391 Véase también el capítulo dedicado a los pastores.

392 Cp. HPyr B 37, nota 1: referencias a las regiones que han conservado ese aspecto.

delantales de cuero, los *zahones,* usados todavía mucho en la sierra para los trabajos pesados del campo, como protección contra la humedad y el desgaste [393]. Cubren los *zahones* el cuerpo y los muslos hasta la mitad de la pantorilla. En la cadera se sujetan con *correa* y *hebilla,* alrededor del muslo con una corta correa que va cosida de un lado y abotonada del otro: las *pretinas del muslo.* Sólo en muy contadas ocasiones se encuentran aún *calzones* de cuero, p. e. en las aldeas pobres de Horcajo y La Zarza (foto 12).

En ambos casos el material utilizado se designa como *cuero estezado.* Este tipo de curtido nos ha sido descrito del modo siguiente. E nprimer término, el cuero que en general es piel de oveja, es despojado de los pelos. Para elol se le pone bien asegurado sobre un bloque o una piedra y se le raspan o *estezan* los pelos con un *estezador* o una *estezadera* [394] de hierro con dos manijas (lám. 14 a) hasta que queda liso. Luego se le pone de 6-8 días en cocción con corteza de encina. El tanino contenido en ella produce el curtido. Pero el cuero así preparado, una vez seco, es aún duro y áspero. Para ablandarlo se le soba enérgicamente entre las manos con un poco de leche [395].

Con el mismo material así preparado se hacen además *chalecos* (foto 12), que ahora ya son muy escasos. En cambio se hallan a menudo, aún en la actualidad, las *zamarras* [396], sin mangas, de piel de oveja sin curtir, la piel puesta para el lado de afuera (fotos 12, 35). Se usan en días fríos o lluviosos sobre la ropa común. Uno de los lados está cosido tan sólo sobre el hombro, el otro sobre el hombro y todo el lado debajo del brazo. Para ponérselo se pasa la cabeza por el agujero del cuello.

En relación con las piezas de cuero de la indumentaria es menester

---

393 Cp. foto 34; según HPyr B 9 usados todavía en muchas regiones de España. Anderson, Spanish Costume 23, 24, 78, 83, 306, 334 (con fotos); Sánchez Sevilla 271: "para resguardar el cuerpo (del segador) del roce de las pajas se usa la *pechera,* una manga para el brazo derecho y unos *zajones* para las piernas" Cespedosa de Tormes; Lamano *zajón;* B. Merino, Ojacastro 75 *zagón* de piel de oveja, con reproducción; Alonso, Encicl. s. v. *zahón,* Navarra, Soria *zagón;* Corominas IV, 801 - 802; *zajones, zabones* Guadalajara (RDiTrPop VII, 140).

394 Cp. Alonso Encicl.

395 Cp. MF 545: "pellejos y pieles sobadas y adobadas, pero sin verdadero curtido".

396 HPyr B 7 - 8, con referencia a Ávila y Extremadura; RDiTrPop IX, 64 *zamarra* = 'zahones' Burgos; reproducciones de Extremadura y Salamanca en las obras citadas: Anderson, Spanish Costume 25, 44, fig. 24 y sig.; García Boiza, lám. 1 y sigs.; etc. Sobre los *zamarrones* RDiTrPop IV, 258 y sigs. Corominas IV, 814.

tratar también el c a l z a d o [397]. Además del calzado moderno (es decir botines de anudar y botas de caña larga, *zapatos bajos* y *zapatos altos*) [398] están aún muy difundidas las llamadas *albarcas* [399], hechas de una sola pieza y semejantes a las sandalias, de cuero de bovino sin curtir, con el pelo para afuera, o de cuero de bovino curtido [400], p. e. en Horcajo, calzado que se halla sobre todo en la Sierra y en el Valle Amblés. Se corta una pieza casi rectangular de cuero, de tamaño algo mayor que el pie, y se provee de *ojales* en los bordes; lám. 14 b [401]. Al pasar los cordones, *atar con correa*, la parte delantera, que es algo más ancha, tapa los dedos y los protege. El atado de las albarcas, que se hace en diagonal sobre el pie y chuzando alrededor del tobillo, corresponde al modo indicado en HPyr B lám. IV, 8 y 10. A las albarcas corresponden casi inseparablemente los *dedales* o *deales* [402], tiras de género rectangulares, que se doblan a los costados de los pies sobre los dedos y que se sujetan con las mismas correas de las albarcas.

En las piernas se usan además a menudo m e d i a s d e l a n a s i n p i e , *peales*, o *medias de peal* [403]. Llegan hasta el talón y algunas se prolongan en una tira delgada que va debajo del pie.

---

397 HPyr D 67 - 74, con bibliografía; sobre la geografía del calzado MF 543 y sigs., con mapa.

398 Así todavía en Los Llanos, El Barco, en el Barranco, en la Meseta.

399 Sobre la difusión HPyr D 69 - 72; cp. también más adelante cap. Pastoreo. En las inmediaciones de Ávila atestiguadas también en Soria (MF 545; RDiTrPop X, 171: *abarcas* de piel de toro), Segovia, La Mancha, Salamanca y Extremadura (*abarcas*: Anderson, Spanish Costume 28, fig. 30, etc.; Velo Nieto, lám. 8, 9) ; *abarcas* de esparto en Murcia, etc. (Ortiz Echagüe, foto 220).

Sobre el término MF 544; Corominas I, 5; IV, 899; Dicc. hist. leng. esp., ed. R. Ac. Esp., 1960 s. v. *abarca.*

400 Recientemente de la goma de automóviles, cp. cap. Pastoreo; HPyr D 71, 72; como en La Mancha (Jessen 165) y la Sierra de Gata (Bierhenke).

401 MF 545: "Su corte es sencillo, casi rectangular, y las puntas se doblan adaptándose a la forma del pie, ajustándose a éste por medio de correas y de una manera peculiar en los distintos sitios de esta zona". "Es de advertir que este tipo de calzado de pellejos y pieles sobados y adobados, pero sin verdadero curtido, es la característica más esencial y uniforme a todo el traje pastoril".

402 Cortés Vázquez, RDiTrPop XIII, 161 salmant. *deales* 'los trapos con que se envuelven los pies para calzarlos con las abarcas' Cespedosa.

403 HPyr D 99, 101, 104; MF 545: "complemento de las abarcas son los *peales* o *piazos*, consistentes en trozos rectangulares de gruesa bayeta, con

Además de las piezas de cuero mencionadas más arriba, se ha introducido en todas partes el p a ñ o , más cómodo, para la indumentaria masculina moderna.

ropa interior: *calzoncillos* y *camisa de lienzo;*
el *pantalón* largo es de paño o de pana.

En El Losar y en S. Bartolomé hallamos aún *calzones* de paño, con una pequeña abertura a los costados, de modo que el calzoncillo se ve un poco sobre la rodilla, foto 29 [404]; en La Zarza y en Horcajo hallamos un calzón sin cortes laterales, de cuero (cp. más arriba; foto 12).

La f a j a [405] tiene de 5-6 m. de largo y alrededor de 40 cm. de ancho; (*ponerse, arrollarse la f.*). Es una pieza de la indumentaria antigua que aún hoy llevan la mayoría de los hombres. En ella se guardan todos los enseres pequeños que necesita el hombre para el uso diario.

El *chaleco* es de paño o de pana.

La *chaqueta* puede ser sustituída por una *blusa* de lienzo, sobre todo en verano (foto 36)[406].

Para la cabeza se lleva el *sombrero de paño*, el de paja y a veces la *boina* vasca.

La antigua i n d u m e n t a r i a se ha conservado mucho mejor e n t r e l a s m u j e r e s que entre los hombres [407]. Ya el nombre distingue la vestimenta antigua, llamada *traje serrano* [408], de la que ha sufrido las influencias modernas. Como el mismo nombre lo indica, el traje serrano se lleva sobre todo en la Sierra. Está compuesto de un *refajo* o *manteo*, largo, de color, preferentemente rojo oscuro, de fuerte paño, cuyo fondo está atravesado de franjas negras y adornado además a menudo con bordados. A esto se agrega una blusa, *jubón* o *jugón* [409], negra o de color, de *manga* larga y

---

las que envuelven las pantorrillas sobre la media para protegerlas del frío, quedando sujetos por las correas de las abarcas".

Sobre las variantes semánticas Alonso, Encicl.; García de Diego 4885; Corominas; Krüger, NRFH XI, 214.

404 Cp. HPyr D 89 y sigs.; GK 280: pero ya en retroceso, como también en la Sierra de Gata.

405 HPyr D 107.

406 Igual que en la Sierra de Gata.

407 La situación parece igual en Salamanca y Extremadura (cp. Montehermoso!).

408 Cp. García Boiza, El traje regional salmantino 17, 19: traje serrano. Cp. fotos preciosas del traje de las mujeres de Ávila en la obra de Ortiz Echagüe 79; etc.

409 Salmant. *jubon(a)* (Lamano); GK 268.

vueltas o *carteras* y un *pañuelo* [410] negro o de color floreado, con *ramos*. El pañuelo se cruza sobre el pecho y se anuda a la cintura [411]. Antiguamente las jóvenes llevaban con el traje serrano medias largas de lana blanca o sea *calcetas*, las casadas las usaban negras. Hoy, más bien han comenzado a usarse medias de color, como si las mujeres apreciaran sobre todo el colorido alegre. Con el traje serrano corresponde llevar un *pañuelo de cabeza o toquilla* [412], de color y a menudo bordado con mucho gusto. Se sujeta con un nudo debajo de la barbilla; foto 38. Un adorno especial de los pañuelos para el busto o la cabeza son los largos *flecos*, a veces artísticamente tejidos: *flecos y enrejado de flecos* [413]. En lugar del pañuelo suele llevarse también un sombrero o *gorra de paja*, sobre todo en verano, para protegerse del fuerte sol (foto 34) [414]. La forma del mismo no ha sido determinada exclusivamente por finalidales de orden práctico, como muestra foto 39 (El Losar).

Se tiene también en gran aprecio la confección del *delantal* o *mandil*, que se usa sobre el refajo; es negro o de color [415]. El tipo del bordado de flores, lleno de fantasía, herencia de la época de la abuela, a menudo está ricamente adornado de perlas, naturalmente artificiales. A este bordado se le llama *agremanes* [416]. Actualmente, puesto que el hilado y el tejido casero han desaparecido en la provincia, la tela para los delantales se trae de la ciudad. El bordado en cambio lo hacen las propias jóvenes y mujeres de acuerdo a los antiguos modelos.

El calzado femenino es más liviano que el masculino, y además del de cuero, suele verse el más cómodo de tela, o sea las *alpargatas*, que entre los hombres van siendo aceptadas muy lentamente (sobre todo en el Barranco y en el norte de la provincia) [417].

Las mujeres se adornan todavía con el *aderezo* que va pasando de ge-

---

410 GK 267; HPyr D 118.

411 Fotos 12, 23, 38; lo mismo en la Sierra de Gata, de color negro.

412 HPyr D 118.

413 También en Villahermosa de la Sierra, Sierra de Gata, en días festivos (Bierhenke).

414 Cp. el famoso sombrero de paja de Montehermoso (Cáceres), con frecuencia reproducido en obras folklóricas; *gorras de rastrojera* (Salamanca (RDiTrPop I, 136 y sigs.).

415 GK 270; HPyr D 119.

416 Cp. Alonso, Encicl.

417 Sobre su difusión MF 546

neración en generación (foto 38). Las habitantes de la Sierra [418] no pueden seguramente competir en este sentido con las magníficas y ricas alhajas que llevan jóvenes y casadas en Salamanca. Pero no están menos orgullosas de sus *collares* o *sarteles*, de sus *pendientes* [419] y *anillos*.

También en la más moderna indumentaria de trabajo femenina se han conservado muchos elementos de la antigua. Hay que mencionar como nuevo antes que nada el colorido brillante. También es nuevo el *justillo* [420], sin mangas, atado adelante y con gran escote, que tiene función análoga a la del corset moderno. Con la vestimenta moderna, más liviana y cómoda, se ha introducido también una nueva nomenclatura: la *falda* es el refajo de paño; la *blusa*, o *chambra* [421], en oposición al antiguo jubón, no lleva forro. El rico pañuelo de seda es sustituido por otro de lana tejida. También se lleva, para protegerse del sol, un sombrero moderno en la cabeza. Asimismo en el calzado, además de las *alpargatas* y de las *albarcas* (que no llevan mucho las mujeres), se ven por todas partes *botas* abotonadas o atadas, *zapatos* y *zapatillas*.

* *
*

En la indumentaria de los sencillos aldeanos y pastores se pone de manifiesto, mucho mejor que en otros aspectos, que la provincia de Ávila forma una unidad con sus hermanas vecinas. Esto vale sobre todo en lo que respecta a la vestimenta usada en la Sierra de Gredos. Compárese acerca del particular nota 389. La típica vestimenta de cuero o de piel se encuentra tanto en Soria como en Salamanca, para mencionar solamente dos zonas extremas; cp. p. ej. MF lám. III "Trajes de Salamanca", donde puede apreciarse, en lo que se refiere a piezas de cuero, todo lo que llevamos dicho sobre Ávila. Las albarcas, que eran el calzado típico de toda la Sierra (cp. la canción en pág. 87) se encuentran además en Soria, Segovia, Salamanca, León y la Mancha. Asimismo el pañuelo que va cruzado sobre el pecho o el de la cabeza tan común (MF 529) en nuestra región, se señala igualmente en Segovia, Soria y en la Sierra de Gata.

---

418 Cp. MF 529; "Análogamente a como todos los elementos del traje, que como rica intrusión de la zona salmantina de las prendas de los dos sexos, se simplifican al llegar a las altas parameras de Soria".

419 GK 273 y sigs.

420 GK 267; HPyr D 106.

421 GK 268; Corominas II, 12.

Industrias rurales

1. Molinos y molienda.

Para moler el trigo se usan en Ávila sólo molinos de agua con rodezno horizontal [422]. No hay molinos de viento y una sola vez hallamos un molino de mano para cantidades pequeñas de trigo. Lo describiremos al final de este capítulo.

Varía mucho la distribución de los molinos de agua como corresponde a las condiciones hidrográficas de nuestra provincia. En el norte, en la meseta, puesto que las mismas son desfavorables, no hay muchos molinos. Allí la harina se trae de las modernas fábricas de Ávila, que por otra parte también son accionados por arroyos o ríos.

En la región montañosa por el contrario, tanto en la ladera septentrional como en la meridional, donde hay por todas partes corrientes impetuosas, se hallan a cada paso molinos, con frecuencia en sitios muy pintorescos. Muy raras veces se hallan en la misma aldea [423], como p. e. en S. Bartolomé; la mayoría de las veces están más o menos alejados de la población, en el fondo del valle por donde corre el arroyo de la montaña. Foto 16.

Tanto en su construcción como en su instalación son de lo más simples. El edificio es de piedras toscas como los de las aldeas, con un techo de dos vertientes cubierto de tejas. Por la puerta, muy baja, entra la luz; en muy contadas ocasiones hay además una ventana.

En la actualidad el *molino* es propiedad de un *molinero* de profesión; antiguamente, a menudo era propiedad de varios aldeanos [424]. Estos molinos explotados como propiedad privada, actualmente en su mayoría se encuentran en ruinas. Al molinero se le paga en productos naturales. El precio de la molienda es la *maquila* [425] y recibirlo es *maquilar*. El pago varía entre uno

---

[422] GK 125 y sigs.; HPyr D 158 y sigs.; Krüger, Léxico rural 74 y sigs.; sobre los molinos del N y NO: Zamora Vicente, Libardón 23 y sigs. (con reseña complementaria de F. Krüger en NRFH XI, 207 - 211); sobre el moinho portugués: J. Dias, E. Veiga de Oliveira e F. Galhano, *Sistemas primitivos de moagem em Portugal. I: Moinhos de agua e azenhas.* Porto 1959.

Sobre formas primitivas del molino movido por agua Caro Baroja, RDiTrPop XII, 131 y sigs.

[423] GK 125.

[424] GK 126; HPyr D 158.

[425] HPyr D 202; NRFH XI, 211; Alonso, Encicl. Cp. también el cap. Horno.

y dos celemines (cada uno 4.625 ltrs.), por fanega (55.5 ltrs.). Como unidad de medida se usa un recipiente de madera, el *celemín* (lám. 15 a).

El emplazamiento del molino está determinado por las características de la corriente de agua y de la ribera. Se le halla en lo posible en la parte del valle de mayor declive, enclavado en la pendiente que forma la orilla. Cuando hay un salto de agua, el molino se encuentra poco más abajo que éste. El agua entonces es desviada por medio de un corto canal lateral, cavado en la ladera, que la conduce rápidamente al molino. La mayoría de las veces empero es necesario construir canales de 150-500 m. de largo para proporcionar al agua la caída necesaria. El agua se desvía del cauce principal por medio de un sencillo dique; a menudo basta poner a una distancia de pocos metros piedras o arbustos en forma oblicua a lo largo del cauce [426]; en otros casos conviene sin embargo construir un dique que atraviesa el río [427]. Tales diques, así como el punto de desviación del cauce, se llama *presa* [428]; el canal lateral, la *canal* o el *cauce*.

Cuando se producen grandes precipitaciones pluviales los arroyos de la montaña arrastran a menudo mucha arena y barro. Para impedir que tales materias produzcan trastornos incómodos en el canal y en la parte inferior (el "infierno") del molino, se ha ideado un mecanismo tan sencillo como práctico. Se construyen una o varias *compuertas*, según el largo del canal lateral. Estas *compuertas* son formadas por dos piedras o postes (de madera) y verticales, provistos de *muescas*, *ranuras* o *esconces* y puestas contra los bordes del canal, constituyendo así el marco de la compuerta dentro del cual pueden ser deslizadas tablas movibles [429]. Este marco de piedra (o de madera) se llama *cimbra*. Inmediatamente antes de la compuerta se hace un *desagüe* que pone en comunicación el canal con el arroyo; generalmente está cerrado por medio de algunas tablas. Si se quiere limpiar (o *desarenar*) el canal de arena y barro, se cierra la compuerta del canal lateral y se abre la del desagüe: por el desnivel alcanzado el agua vuelve con gran ímpetu por el canal y el desagüe al arroyo, arrastrando a la vez todas las basuras. Si el canal tiene varias compuertas, para llevar a cabo la limpieza se procede por secciones, empezando por la compuerta más próxima a la presa.

El cauce desemboca en el molino en la *canal*, que en dirección oblicua

---

426 Foto 40; cp. HPyr A I, Taf. VI; sobre la Sierra de Gata Bierhenke, VKR II, 198, nota.
427 HPyr D 160.
428 GK 134; HPyr A II, 386.
429 HPyr A II, 391; D 160.

lleva el agua para abajo; está construída de piedras [430] y tiene una abertura superior de 2.25:2.50 m. Se va estrechando hacia abajo y se prolonga, en el fondo del molino, en una especie de tubo de madera rectangular, de 1-1.50 m. de largo y 25:30 cm. de ancho. Esta parte es llamada *saetín* o *botanal* [431] y el fondo del molino o sea el infierno *cárcabo* [432] *del rodezno*. Frente al extremo superior del canal de entrada hay a veces una reja de madera, que tiene por finalidad impedir que entren hasta el infierno del molino piedras, leña, etc.

En el infierno del molino se halla el *rodezno* y el mecanismo para poner en marcha y detener el molino. Como ya se dijo más arriba, en Ávila sólo se conoce el molino de turbina con rodezno horizontal, tipo muy difundido en la Península Ibérica [433]. El principio fundamental de este mecanismo consiste en que el rodezno horizontal mueve por intermedio de su eje vertical a la muela volandera, directamente acoplada con él. Aunque este tipo de molino está fundamentalmente difundido en regiones arcaicas montañosas, se le encuentra en la provincia de Ávila también en la Meseta, p. e. en la zona de Arévalo.

Originariamente el rodezno era de madera. Encontramos un ejemplar de este tipo en la pequeña aldea de S. Bartolomé (en la Sierra) en un molino caído parcialmente en ruinas, fuera de uso desde hace varios decenios y hoy día en gran parte cubierto de arena. Alrededor de 35 paletas —no fue posible averiguar el número exacto a causa de la capa de arena— formaban una corona en torno del eje de madera —el *árbol*— encajadas una muy junto a la otra (cp. lám. 15 b). Cada paleta había sido tallada en un sólido bloque de madera (lám. 15 c) y tenía una altura de 8 cm., un ancho de 6 cm. y un largo de 33 cm., con el mango de 32 cm. Las paletas estaban aseguradas por medio de dos aros de madera (lám. 15 b). El movimiento de rotación pasaba del rodezno al árbol de madera que se prolongaba en un eje de hierro, acoplado de su parte a la muela volandera que se ponía así en movimiento. La parte inferior del árbol era de forma cuadrada (30:30 cm.), la parte superior, adelgazada, más bien redonda, en total de 1.30 m. de alto, y en el punto de unión con el eje de hierro con diámetro

---

[430] Véase foto 41 a la izquierda; foto 16 se ve la abertura superior al lado del molino.

[431] HPyr A II, 387.

[432] HPyr D 192; RDiTrPop XIII, 155 - 156: Salamanca; Corominas I, 675.

[433] Krüger, Léx. rural 74 y sigs.; Haberlandt-Buschan 336: "die älteste, volkstümlichste Form der Wassermühle"; etc.

de 14 cm. En el extremo inferior del árbol había una punta de hierro. Con ésta giraba el árbol en un disco de hierro —con una cavidad en el centro— empotrado en la viga horizontal del infierno [434]. El mecanismo destinado a regular la volandera [435] y a poner el molino a moler fino o grueso era muy primitivo.

Representa un tipo más reciente el rodezno de hierro, con cuatro rayos de madera dentro del aro interior, como tuvimos la ocasión de observar en un molino caído en ruinas de Espino (lám. 15 d). Dos aros de hierro sostienen las paletas de hierro (alrededor de 40). La rueda tiene un diámetro de 150 cm. y un alto de cerca de 17 cm.; el espacio que separa un aro del otro es de alrededor de 18 cm. Como puede observarse en el dibujo, los refuerzos de madera de la rueda dejan en el centro un agujero cuadrado libre, por el que pasa el árbol de madera, fuertemente encajado en este orificio. La punta de hierro en el extremo inferior del árbol de madera, el disco en que se apoya la viga horizontal en el infierno y el sistema de palancas empleado para levantar las vigas corresponden exactamente al mecanismo observado en el antiguo molino de S. Bartolomé.

En épocas posteriores todas las piezas de madera fueron sustituidas por similares de hierro, como puede observarse en el nuevo molino establecido en Espino, en Navalsauz y en otras aldeas. En el rodezno, en vez de los refuerzos de madera, observamos una cruz de hierro en la que encaja el árbol, igualmente de hierro y terminado por el extremo inferior en una punta; lám 15 e.

También el disco de asiento y el sistema de palancas para aliviar la piedra sufren algunas modificaciones en lo que respecta al material y a la forma.

Terminología:

la rueda con paletas *-rodezno* [436]
los aros en que van encajadas las paletas *-aros*
los refuerzos de madera o la cruz de hierro del rodezno *-cruz*
las paletas en forma de cuchara *-pilas* (de madera, en S. Bartolomé; el nombre se debe a la forma), *álabes* (Espino)[437], *llaves* (Navalsauz).

---

434 HPyr D 187 y sigs.
435 ib. 194.
436 GK 132; HPyr D 191; Krüger, NRFH XI, 208 - 209.
437 HPyr D 192.

la viga horizontal en el interior del infierno y el puente de hierro en el sistema de construcción moderno *-puente* [438]

el disco o asiento *-rambla* (Navalsauz), *rangua* (Espino, S. Bartolomé) [439] *hembra* (Poyales).

el hierro cilíndrico en el que va el disco en los molinos modernos *-vaso*

la punta de hierro inferior del árbol *-gorrón* (Espino) [440], *borrón* (Navalsauz), *punta*, *pigote* (Espino), *cono* (Poyales)

el árbol, de madera o de hierro *-maza* (S. Bartolomé), *árbol* (Poyales, Navalsauz, Espino)

el eje (o parte) de hierro (del árbol) *-árbol* (de hierro) [441], *varón* (S. Bartolomé) [442]

el sistema de palancas para regular la volandera *-alivio, aliviadero* [443]

levantar y bajar (respectivamente) la volandera *-subir, aliviar* y *asentar la piedra.*

Si la parte inferior del árbol en cuyo extremo superior va encajado el eje de hierro vertical es de madera, pueden darse diversos modos de unión o de empalme de las dos partes. He aquí dos ejemplos: [444]

1) de S. Bartolomé. La *maza* o árbol de madera tiene en su extremo superior cilíndrico una profunda hendidura en la que se encaja la parte inferior, aplanada en forma de cuña, del eje de hierro o sea *varón.* Dos aros o *cinchos* de hierro aprietan la hendidura y proporcionan seguridad al empalme; lám. 15 f.

2) Poyales. En el extremo superior del árbol o *maza* de madera hay una hendidura de 3 cm. de ancho y 60 cm. de profundidad, llamada *caja.* El extremo inferior del eje de hierro ha sido aplanado en forma correspondiente. Este extremo se introduce en la *caja* y se asegura con una cuña por

---

438 ib. 191.

439 Cp. sobre variantes y el problema etimológico GK 133; F. Krüger, *Notas de dialectología asturiana comparada.* Sep. de Bol. Inst. Est. Asturianos. Oviedo, nº 30, 1957, págs. 24 - 25; Corominas III, 994; FEW X, 57; *rangua* también en Extremadura (Bierhenke, Länd. Gewerbe 36, 115), 'pieza de hierro plana asentada sobre fábrica para que en ella descanse el rodezno' León; 1680 (Alonso, Enciclopedia III, 3504).
Leon. *ranguía*, RDiTrPop XVII, 309.

440 HPyr D 188; Corominas II, 819.

441 HPyr D 184.

442 ib.; *varón* con acepciones distintas Alonso, Encicl.

443 HPyr D 195.

444 Cp. también ib. 185.

arriba, tres cuñas por cada lado y tres anillos pasados por la parte cortada de la *maza;* lám. 15 g.

Como ya se ha indicado, la canal por donde el agua cae al molino se prolonga en el interior del "infierno" en un canal rectangular cuadrado hecho de tablas de madera, llamado *saetín, botanal,* por el que sale el agua a presión, cayendo sobre el rodezno. Como esta parte de madera se prolonga alrededor de 1.50 - 2.00 m. en el interior del "infierno", es asegurado con vigas y *postes.* A veces, para parar transitoriamente el molino, se ha construido un mecanismo especial en el *saetín.* En Navalsauz la desembocadura del canal se cierra con una *llave* o pasador de hierro, que se pasa por un *marco* también de hierro (lám. 15 h.). Como, cuando la llave está pasada, es muy grande la presión del agua, el mecanismo se asegura con dos ganchos de hierro o *gatos,* uno de cada lado. En Espino en cambio el *saetín* se prolonga por una pieza añadida de hierro, la *paradera,* de modo que cuando la *paradera* está baja, el agua salta por encima del rodezno; cuando se la levanta (cuelga entonces sobre el chorro), éste da contra el rodezno y lo pone en movimiento [445] (lám. 15 i). Ambos mecanismos se manejan desde el interior del molino. La *llave* y la *paradera* pueden encontrarse juntas en el mismo molino. Cuando hay exceso de agua, se emplea la *paradera* y se evita así a la vez un desborde de la canal; cuando hay poca agua se cierra el *saetín* con la *llave* y se acumula a la vez agua para la molienda posterior. El poner en movimiento el molino implica entonces las siguientes operaciones: I. *aliviar - subir la volandera;* 2. *abrir la llave;* 3. *tirar de la paradera* (cuando la hay).

Dirijimos ahora nuestra atención al interior del molino (foto 41). Está escasamente iluminado por la luz que entra por la puerta y ocasionalmente por una pequeña ventana enrejada, sin vidrios, que desde el interior puede ser cerrada con un pequeño postigo de madera. Por todas partes hay *polvo* de harina, hasta en el mismo aire se le respira. Un fuerte y penetrante ruido rítmico hace casi imposible toda conversación. Lo primero que llama la atención es la gran *tolva,* recipiente de madera en forma de pirámide trunca invertida, que es la que recibe el grano. Medidas: abertura superior 80:90 cm., alto 55 cm. Está sostenida por un armazón de latas y vigas, que en conjunto recibe el nombre de *burrillo* [446] *(de la tolva).* (lám. 15 l). Por la abertura pequeña, inferior, va saliendo el trigo despacio y ca-

---

[445] Cp. también Bierhenke, Ländl. Gew. 15.

[446] Sobre la animalización GK 93, nota 2.

yendo en el *canal* (o la *canaleja*)[447] de la tolva. Se trata de una cajita alargada de madera con dos varillas oblicuas en su interior, que conducen el chorro de grano hasta la abertura alargada en forma de pico (lám. 15 k), por donde pasa al ojo central de la volandera. Al costado de la *canaleja* hay un bastón de madera móvil, sujeto por un clavo, que cuelga para abajo y roza con su extremo libre sobre la volandera [448]. Los movimientos irregulares de ésta lo sacuden, y las sacudidas se transmiten a la *canaleja*. Estas sacudidas son las que producen el lento y regular desplazamiento del chorro de grano, que cae en el ojo de la volandera (S. Bartolomé y Poyales). El bastón de madera (o cítola) se llama en nuestra provincia *tarabeta, tarabilla* (Poyales)[449], *llamador* (S. Bartolomé). Es sólo utilizable cuando la parte superior de la volandera está descubierta.

Cuando la volandera está cubierta por una caja cerrada (salvo la abertura del centro), se ha ideado otro tipo de cítola tal como la observamos en Navalsauz y Espino. Allí una de las paredes laterales de la canaleja (el *palo*) se ha prolongado en tal forma que se apoya en el eje de hierro sobresaliente de la muela superior. En el punto de contacto del palo con el eje hay un trozo de madera o *cojinete*, que por el roce en la mayoría de los casos está ya algo ahuecado, y que choca contra una pequeña rueda dentada puesta encima del eje (lám. 15 k). Por el ruido que produce este tipo de cítola se le ha dado el nombre onomatopéyico de *triquitraque* [450].

En ambos casos el extremo anterior de la canaleja va atado con un cordel al soporte de la tolva. Ya sea acortando o alargando el cordel puede ser modificada la posición de la canaleja y regulada la caída del grano (el *acortapán*- S. Bartolomé; *graduar el grano*) [451].

La operación de acortar o alargar el cordel puede realizarse de manera muy sencilla o por medio de un mecanismo especial; lám. 15 l.

La piedra de moler se llama en general -*muela, piedra, francesa* [452].

Las dos muelas del molino - *la pareja*

La muela inferior -*la solera* [453]

---

[447] GK 129; HPyr D 169; Velo Nieto *canaleja* 'piedra de madera unida a la tolva por donde cae el trigo a la muela'.

[448] HPyr D 165.

[449] Cp. sobre la familia HPyr D 174 y sigs.; Zamora Vicente, Libardón 28; NRFH XI, 209; Corominas IV, 376 y sigs.

[450] Sobre designaciones onomatopéyicas de dicho tipo cp. HPyr D 177.

[451] HPyr D 181, 182.

[452] Por su origen.

[453] HPyr D 182.

La muela superior *-la volandera* [454]

El orificio que lleva la volandera en el centro *-el ojo* [455].

En los molinos antiguos la solera descansa sobre un armazón de cuatro patas construida con sólidas vigas; en los molinos más modernos en su lugar hay un zócalo de piedra: *asentadera, banca, bancada.* Dos o tres peldaños permiten subir al armazón o zócalo y cargar desde allí cómodamente la tolva (foto 41). El eje atraviesa la solera por un *tubo* practicado en ella [456]; puede ser de madera (S. Bartolomé) o de hierro (en la mayoría de los casos) y se ajusta muy bien al eje para evitar la pérdida de grano. Ocasionalmente (S. Bartolomé) se cierra aún con un paño.

El movimiento de rotación del eje se transmite a la volandera por la *labija* [457]. Tiene ésta un largo de alrededor de 45 cm., un ancho de 6 cm., y un espesor de 2-3 cm., y está encajada más o menos 10 cm. en una hendidura *moldura* correspondiente, practicada en la cara inferior de la volandera. Va unido al eje de hierro, de forma cuadrada en ese punto, por *cojinetes.*

A menudo (cp. en S. Bartolomé y en Poyales) las muelas están tan sólo protegidas por un cerco o marco bajo de madera que encierra lateralmente la solera y parte de la volandera. La harina que al moler salta hacia adelante, sale por una abertura practicada en ese marco. En los molinos más modernos, por el contrario, las muelas están encerradas en una caja hexagonal llamada *tragapolvo* o *guardapolvo,* por cuya abertura anterior cae la harina en el *harnal* o *harinal, cajón* [458]; foto 41.

Las muelas antiguamente se hacían en el mismo sitio en que iban a ser utilizadas, vale decir de las mismas rocas de la sierra. Actualmente se importan de fuera, especialmente de Francia. Como el proceso de la molienda produce su paulatino desgaste (*se comen*), desgaste que es doblemente mayor en la volandera que en la solera, deben ser afiladas de tiempo en tiempo (*picar, picar rayas*) [459]. Para realizar esta operación es menester quitar la volandera y darle vuelta. En Poyales emplean para ello el método siguiente: al lado del zócalo o de la base de las muelas, a una distancia de 90 cm. y una altura de 55 cm., hay un sólido tronco horizontal de 1.75 m. aproxi-

---

454 ib. 181.
455 ib. 178.
456 ib. 184.
457 *lavija* = *clavija* frecuente en la terminología técnica: del yugo, del arado, etc.
458 HPyr D 180, 181; GK 130.
459 HPyr D 196.

madamente de largo, que por uno de sus extremos va empotrado en la pared a la altura señalada y por el otro se apoya en otro tronco, horquillado; lám. 15 m. La *burra* [460] —es ésta la designación que se da al conjunto del armazón— sirve como apoyo de la sólida *palanca* con la que se levanta la volandera. Se introducen dos *rodillos* de madera debajo de la volandera soliviada (tienen de 8-10 cm. de diámetro y 40-50 cm. de largo) y ésta se hace rodar con mucho cuidado de sobre la solera, hasta que queda apoyada oblicuamente contra el zócalo. Entonces, introduciendo un fuerte palo o *mayal* por el ojo de la muela y haciendo un gran esfuerzo la volandera da vuelta de modo que su cara inferior queda para arriba y oblicuamente frente a la *burra;* por fin la colocan horizontal sobre un soporte de tres patas de madera o *trébedes* puesto al lado de la *burra* (puede tratarse de la raíz de un árbol). En la actualidad se emplea para levantar la volandera una *cabria* giratoria con hojas (foto 41, en la parte izquierda).

Para picarla se hacen diversas ranuras en la piedra, como se ve en la lám. 15 n: hasta el ojo de la muela se prolongan 24 (Espino, S. Bartolomé), a veces 36 (Navalsauz) *rayas* profundas (S. Bartolomé), *rayas maestras* (Navalsauz), *rayones* (Espino), en tanto que todas las otras ranuras terminan a 20 cm. del ojo. A este espacio central casi liso y desprovisto de estrías se le llama *pecho*. Entre cada una de estas ranuras largas se hacen hasta el *pecho* dos ranuras profundas (*rayones*) más y entre éstas nuevamente 5 líneas más finas (*picacinas* o *cordoncillos*). La superficie que queda entre dos rayas maestras se llama *abanico* y la superficie en conjunto que abarcan los *abanicos*, salvo la que queda en el centro y que hemos denominado *pecho*, se llama también *pecho de cordoncillos*. Con un listón de madera llamado *nivel* o *reglón*, recto y liso, se repasa, mientras se pica, constantemente la piedra, para evitar o quitar las irregularidades. Según los datos del molinero de Navalsauz las muelas nuevas tienen un diámetro de 120 cm. y un alto de 32 cm., pueden gastarse hasta quedar en 14 cm. de altura y su duración se calcula entre 25-30 años.

Para picar las muelas se emplean dos tipos de herramientas: [461] las *picas,* que son como un martillo terminado en punta por ambos extremos (lám. 15 o), necesarias para las líneas más finas, y la pesada *maceta*, de cuchilla intercambiable, la cual se asegura en la cabeza del martillo por medio de un *tubo* (lám. 15 o) usada para los surcos más profundos.

Otros utensilios necesarios para el molino:

Para echar el trigo en la tolva usan un primitivo artefacto circular en

---

460 Cp. ya antes sobre la animalización; GK 93.
461 HPyr D 197.

forma de c r i b a, con piso de cuero pero sin agujeros, llamado *pandera* [462] por su semejanza con la pandereta. foto 41 en la mano del molinero.

Para sacar la harina del harinal existe una *paleta* de madera con un orificio para el pulgar o la mano, foto 41; llamada también *cogedor* con *ojero*, o una *pala* de madera; lám. 15 p. [463].

Con el *arrimador*, que es un disco en forma de media luna con mango [464], lám. 15 q, se quitan los restos de harina pegados a las paredes y se reúnen en montón; finalmente se limpia el harinal con una *escoba de baleo*; lám. 15 r.

Para llenar los sacos se usa un *palo torcido*, una especie de gancho con el que se mantiene abierta la bolsa y por medio del cual es fácil además tomarlo con una mano.

Antes de moler el grano se somete a una limpieza, por lo menos en los molinos modernos. Para ello se emplea el aventador moderno, ya sea mecánico o a mano, como es habitual también en las casas aldeanas en Alemania. El grano es despojado de todas las impurezas por medio de diversos cedazos con mallas de variable tamaño en un aventador. Este procedimiento, llamado la *limpia*, se hace necesario en la provincia de Ávila donde todavía emplean un sistema de aventamiento de trigo bastante primitivo en la era.

La harina de centeno es sacada del molino sin cribar. La harina de trigo se cierne en el molino mismo y se separa en harina de 1ª y 2ª clase, o *harina de flor;* en una mezcla de harina y salvado o *moyuelo* y en el grosero *salvado*. Para realizar esta operación (*cerner*) se emplea un *cernedor* o *cedazo*, lám. 15 s, mecánico o movido a mano. Este último corresponde exactamente al descrito por Krüger en HPyr A II, 280 y sigs. Podemos reproducir casi literalmente lo que dice allí para aplicarlo al artefacto correspondiente de nuestra región.

El cedazo mecánico, tal como lo hemos visto en Navalsauz, está unido al mecanismo del molino por una prolongación del eje de hierro y un engranaje de transmisión de rueda dentada; foto 41.

Hemos encontrado en nuestro viaje un solo ejemplar de m o l i n o d e m a n o [465]. Se encuentra en El Barco en una alfarería y era empleado por el alfarero para moler un mineral que mezclaba con arcilla. Como en nin-

---

[462] ib. C II, 355; se llama *pandeiro* también en Lugo.

[463] ib. D lám. 18 g; cp. recientemente la contribución interesante del etnógrafo portugués D. Sebastião Pessanha, *Pás de moleiro*. Sep. de la revista "Estremadura", Série II, 1958, con numerosas ilustraciones.

[464] HPyr D 197 lám. 18 k.

guna otra parte hemos encontrado huellas que indiquen la utilización de los molinos de mano, queda sin solucionar el problema si en Ávila son autóctonos o no. Como nuestro ejemplar ha sido hallado en una zona que tiene agua a discreción, y en la que por consiguiente las condiciones naturales no exigen el empleo de molinos de mano [466], podemos suponer que se trata de un intruso, que ha encontrado sólo entrada porque las cantidades a moler son extremadamente pequeñas. A continuación sigue una corta descripción del citado molino de mano.

En una esquina de la alfarería hay una especie de zócalo de piedra, de planta triangular. Sobre esta base descansa (lám. 15 t) una piedra grande, que en el centro tiene una cavidad circular de 55 cm. de diámetro y de 8-10 cm. de profundidad, provista de una abertura lateral. El piso perfectamente horizontal de esta cavidad hace las veces de solera, sus paredes laterales proporcionan a la volandera, de 50 cm. de diámetro, el espacio justo para girar sin que se desperdicie por los costados el material que debe ser molido. Como a causa de la escasa altura el peso de la volandera no es suficiente se le agrega un *peso* o sea una piedra que corresponde exactamente a ésta en forma y medida. El peso y la volandera están unidos por una *labija* que encaja en su correspondiente hendidura en el lado superior de la volandera y en el lado inferior del peso respectivamente. Una punta de hierro que sobresale del centro 4 cm. sobre el piso de la cavidad mencionada atraviesa ambas piedras movibles y la *labija* y permite así el manejo seguro de las mismas. Para mover el molino hay un sólido mango de madera que encaja por su extremo inferior en un orificio practicado en el *peso*, y por el extremo superior en el agujero de una viga, el cual se encuentra encima del centro mismo del molino; lám. 15 t. Al dar vuelta con la mano este bastón escribe un cono. La masa a moler se echa por el agujero que hay en el centro de las piedras movibles y sale por la abertura lateral de la piedra inferior.

* *
*

---

[465] Cp. FC I, 349; sobre el *molin de rabilar* últimamente Zamora Vicente, Libardón 44 y sigs.; con notas comparativas Krüger, NRFH XI, 211; está preparando un estudio comparativo F. Krüger. Sobre el molino de mano de los alfareros extremeños cp. W. Bierhenke, Ländliche Gewerbe 122 y el molino para el mineral salmantino la reproducción de L. L. Cortés Vázquez, *La alfarería popular salmantina*. Salamanca 1953.

[466] Cp. HPyr D 157, nota 1; GK 125 nota 1.

Hace notar Krüger en HPyr D 161, nota 6, que sobre los molinos de muchas regiones de España no tenemos ninguna información, como p. e. los de Soria, de la Mancha y de Ávila. Es verdad que Bierhenke (Ländl. Gew.) al describir los molinos de ruedas verticales trae datos sobre las aceñas de la Sierra de Gata, pero ninguna noticia sobre los molinos de granos. Sin embargo, según datos del mismo señor Bierhenke, es común en la Sierra de Gata un tipo de molino con rueda horizontal ("Turbinenmühle"). El árbol vertical —la parte inferior muy a menudo de madera y la parte superior de hierro, igual que en Ávila— se acopla arriba a las muelas encerradas en una especie de marco de madera, igualmente como en Ávila. También los demás detalles (como ser la tolva, la canaleja, y el artefacto para levantar la volandera) son muy semejantes en ambas regiones. El agua es conducida por un conducto, que se halla a respetable altura, hasta el molino y se precipita por un canal de entrada muy empinado sobre la rueda. En lo referente a las demás regiones de la España central nos hallamos ante un campo inexplorado. Sin embargo una comparación con los molinos de grano de los Pirineos (cfr. HPyr D) nos hace suponer que la región central que estamos estudiando no queda aislada, sino que constituye como un eslabón en una larga cadena y que tal vez investigaciones posteriores pondrán de manifiesto estrechas relaciones con otras regiones.

De Salamanca dice Llorente Maldonado (28): "En cuanto a la molienda de cereales y leguminosas ya hace más tiempo que existen tres fábricas que bastan y sobran para moler lo que se produce". Allí pues ya han desaparecido las técnicas descritas de antes.

2. La fabricación de tejas y ladrillos

En la provincia de Ávila la fabricación de ladrillos y tejas está limitada a un número relativamente reducido de pequeños talleres. Para las exposiciones siguientes sirven de base nuestras observaciones en El Barco y Las Casas [467].

Los talleres han sido instalados en la inmediata proximidad del lugar donde se explota el barro. Si éste se agota en un lugar, se prefiere trasladar toda la instalación antes de recurrir a acarrear el material por distancias prolongadas. Lo primero es muy fácil ya que la instalación es extremadamente sencilla.

---

[467] Pueden compararse sobre tejeras Krüger, Léxico rural 112-114; Bierhenke, Ländl. Gew. 93-104; HPyr D 120 y sigs.; Giese, VKR VII, 25-29: Granada; id. NO-Cádiz 199-203; Hopfner 82: Meseta.

A la fábrica o *tejera* corresponden un lugar de extracción del barro o arcilla o sea la *barrera*, el *guijarral;* uno o dos pozos o *pilas* para remojar o "calar" el barro; un lugar abierto o *era*, *tendera* para formar los ladrillos y las tejas y ponerlos a secar al sol previamente; el *horno* hecho de piedras de cantera y finalmente uno a tres sencillos cobertizos o *tenados* [468] para guardar los ladrillos y tejas.

El *barro* se pica y se extrae con *azadas* y *azadones*, lám. 16 a, y con *palas* de hoja de hierro, lám. 17 a, y se lleva a la *pila* en carretillas de mano (de una rueda) [469] o en volquetes (de dos ruedas) [469]. En la *pila* [470] la masa se *cala*, es decir se le agrega agua en abundancia. Para acelerar la mezcla de barro con el agua se hacen en el barro duro agujeros con azadas y palas. Al día siguiente se lleva a la *pila* un caballo que conjuntamente con el hombre que lo conduce, descalzo y con los pantalones subidos hasta la rodilla, *pisa* y *soba* la masa [471] durante unas cuantas horas. Una vez terminada esta operación el barro se deja reposar un poco y luego se lo tapa con una capa de tierra para impedir que se seque.

Antes que el barro sea transformado en ladrillos o tejas hay que trabajarlo de nuevo enérgicamente. Con esta finalidad se le extrae con la azada de la *pila* y se hace con él un montón. Con un hierro ligeramente curvado de alrededor de 55 cm. de largo y corto mango, llamado *espada* (lám. 17 b) este montón se reparte y vuelve a repartirse y batir en diversas direcciones, operación a la que se designa como *espadar;* se amontona de nuevo, se sacan a mano pedazos de barro y se vuelven a pegar y golpetear: *subir*, *repellar*. Mientras se realiza este trabajo se extraen de la masa las piedras y se deshacen todas las partículas compactas.

Los l a d r i l l o s se forman sobre el piso de la era, cuidadosamente limpiada y nivelada. Para ello se emplea un *rozo*, con una hoja o tabla en forma de medialuna, de 55 cm. de largo y 20 cm. de alto, enchapada con una *cinta de hierro* (lám. 17 c). El *molde*, que es generalmente de madera y con suficiente espacio para formar dos ladrillos (lám. 17 d), se pasa por agua o por arena fina (así en El Barco) para evitar que se pegue el barro. El *molde* se llena con barro, se aprieta bien la masa (*desganchar*) con las manos y se pasa un *rasero* por la superficie; el *rasero* tiene 32 cm. de largo,

---

468 Cp. sobre el término, pág. 46.
469 Cap. Medios de transporte.
470 Cp. Bierhenke 95.
471 Id. 94.

3 cm. de ancho y 8 cm. de alto. La operación: *arrasar* o *rasar*. Luego se quita el *molde* y se deja *orear* el ladrillo al sol.

Para la fabricación de las t e j a s se usa habitualmente el *banco*. La parte de arriba está recubierta de una *chapa* de lata [472] y descansa sobre un caballete de cuatro patas de alrededor de 75 cm. de alto (lám. 17 e). A cada lado cuelga un pequeño recipiente con agua: la *pila*. Sobre la chapa se ponen las herramientas, la masa de barro y un pequeño montón de arena, *polvo*. Como molde se emplea la *gradilla*: es un trapecio de hierro alargado, uno de cuyos lados longitudinales se ha alargado para que sirva de mango (20:45:27 cm., alrededor de 2 cm. de alto; lám. 17 f)[473]. El trabajo que se realiza en el *banco* hace necesaria la presencia de dos hombres. El maestro mete el molde en el montón de arena y lo llena con la masa, la reparte bien con las manos y pasa finalmente el *rasero*, previamente remojado en la *pila*, por la superficie. Su ayudante, el *tendero* [474], toma entonces la pieza y la pone en el *formal*, una lata curva que es la que proporciona a la teja su curvatura y la alisa o *baña* suavemente con la mano previamente mojada en la pila; luego lleva la *teja* al secadero y la deposita allí. Después de apretar bien contra el suelo los bordes de la *teja*, para que no se *hunda* la parte curva —lo que se llama también *ringar*—[475], saca el *formal*. Las *tejas* se ponen a secar de a siete, puestas unas al lado de las otras por sus lados longitudinales, y de acuerdo a su forma trapezoidal, forman una hilera curva. El espacio en forma de triángulo que queda libre entre arco y arco en sentido longitudinal (lám. 17 g) se llama *compás*. Este espacio se usa cuando es menester caminar entre las tejas. Poner las tejas a secar *-tender*. En uno o dos días se han secado al aire y pueden ser cocidas.

El h o r n o [476] de forma cónica, está hecho de piedras unidas con barro. El espacio en el que se enciende el fuego o *caldera*, de cerca de 1 m. de alto, está separado por cuatro *arcos*, dispuestos uno detrás del otro y paralelos, y por la parrilla o las *redes*, sostenidas por los arcos, del horno pro-

---

472 En la Sierra de Gata de piedra (Bierhenke 96).

473 Como en Extremadura (REstExtra XV, 113); el molde para hacer ladrillos, consistente en un bastidor de madera dividido en dos moldes rectangulares *gavera* (ib.); cap. Alonso, Encicl. s. v.

474 Bierhenke 100.

475 Alonso, Encicl.: *ringar* = 'derrengar' Palencia, Albacete, etc.; Corominas s. v. *derrengar*.

476 Cp. la descripción detallada de Bierhenke 100 y sigs.; existe una gran similitud entre el horno de la Sierra de Gata y el nuestro.

piamente dicho en que se cuecen las tejas y ladrillos (lám. 17 h). Los orificios rectangulares y repartidos en forma de red en la parrilla —espacios que quedan libres entre los arcos y los ladrillos verticales que hay sobre los mismos— se llaman *respiraderos*, lám 17 i. La boca o *puerta* del *horno* empieza (como en la Sierra de Gata) justamente sobre la caldera y llega hasta el borde superior. Una vez cargado o *encañado* el horno se cierra herméticamente con ladrillos. Primero el horno se carga con ladrillos puestos de canto y *cambiados* de modo que el calor pueda pasar libremente entre ellos. Sobre ellos se ponen tejas, también de canto y con la parte más estrecha para abajo, una hilera con la parte hueca hacia la izquierda y la otra hacia la derecha y así consecutivamente. La cantidad de ladrillos y tejas que puede contener el horno: *carga*. El horno se calienta de 18-24 hs. con *leña*. El fuego se atiza con largos palos terminados en una horquilla de hierro, llamados *horquitas* [477]. Mientras se cuecen las tejas y los ladrillos el horno queda abierto por la parte superior. En cuanto se termine este proceso y se hayan extraído las brasas de la caldera, la abertura superior se tapa con ladrillos viejos. Para que se *enfríen* los ladrillos y las tejas se necesitan de dos a tres días. Ya terminados se les almacena en los *tenados* [478], abiertos sobre uno de sus lados, hasta el momento del transporte.

3. La alfarería [479]

Las *alfarerías*, así como las fábricas de tejas y ladrillos, están ligadas

---

477 Se parecen a las usadas en los hornos de cocer pan; lám. 13 g.

478 Cp. págs. 37, 46.

479 MF 558 ff: "Desde los más remotos tiempos prehistóricos es quizá España, entre los pueblos de Europa, el país más representativo en cuanto a su cerámica . . . La cerámica, o mejor la loza, se fabrica en España en todas partes; seguramente no existe una provincia que no tenga, al menos varios torneros o alfareros . . . Como fondo general de cerámica pueblerina encontramos los cacharros de barro cocido, generalmente vidriados, más o menos rojos".

Bierhenke, Länd. Gew. 105-147 (con amplia bibliografía); recientemente A History of Technology II, 376-412.

Alfarería española: Extremadura: Bierhenke, obr. cit.; RDiTrPop XVI, 347-349; Anderson, Spanish Costume: Extremadura 236, 271, con fotos de cántaros, etc.; L. Cortés Vázquez, *La Alfarería popular salmantina*. Salamanca 1953; del mismo autor *Questionnaire sur la poterie populaire de la province de Salamanque*. En: Orbis III, 250-257; id., *La alfarería en Perezuela (Zamora)* En: Zephyrus, Salamanca 1954, págs. 141-163; id., *Alfarería femenina en Moveros (Zamora)*. En: Zephyrus, Salamanca 1958, págs. 95-107; todos estos estudios ricamente do-

al lugar de explotación de la arcilla. No es pues de extrañar que las dos industrias ocasionalmente se hallen juntas en el mismo lugar [480]. La exposición que sigue se basa sobre las alfarerías de El Barco y Mombeltrán.

Como en el caso de las tejas y ladrillos, la arcilla se pica y se extrae de la *barrera* por medio de la *azada* o del *azadón* (lám. 16 a). Se lleva luego hasta el taller en pequeñas carretillas o en *serones* [481], cestos que se ponen sobre el lomo de los caballos o de las mulas y que cuelgan por ambos lados (cp. Medios de transporte). Mientras que en los tejares de Ávila no distinguen diversas clases de arcilla o barro ni su mezcla según ciertas proporciones, el alfarero de nuestra provincia divide la arcilla en dos tipos: una clase de color más claro, llamado "*barro magro*" por el alfarero de El Barco (parece que esta clase se une especialmente bien); y otra más roja porque contiene hierro, llamada "*barro colorado*" [482]; ambas clases son mezcladas en la proporción 1:1. Sobre el mismo piso del taller los bloques de barro se deshacen o *machan* con un *mazo* de 32 cm. de largo, 22 cm. de ancho, unido oblicuamente a un mango (lám. 18 a) [483]. Una parte de la arcilla machada se pasa por un cedazo que tiene un aro de madera y una tela de alambre de hierro u otro similar, pero que hace impresión de ser muy primitivo pues tiene el piso de cuero cribado [484]: *harnero;* verbo *harnear* o *cribar*. Así se limpia la arcilla y el *polvo* más fino es reservado para agregarlo a la masa remojada en el momento de sobarla. Para remojar la arcilla más gruesa hay dos pilas empotradas en la pared y comunicadas por un

---

cumentados e ilustrados; Jessen, Mancha 214 y sigs.; N. Hoyos, La Mancha 18-19; Anales del Museo del Pueblo Español 98 y sigs.: Palencia-León; L'Art Populaire I, 226 y sigs.: Toledo 235, Valencia 233; Giese, NO-Cádiz 194 y sigs.; Id. VKR VII, 29-33 Granada; id. RDiTrPop XIII, 50 y sigs.; Mallorca; Alvar, Encuestas del Atlas Lingüístico Andaluz 34 y sigs.; Spahni, L'Alpujarra 107, pl. 37 y sigs.; Tradiciones Populares. La Laguna 1944, págs. 159-197: Canarias; además una rica bibliografía catalana y portuguesa.

A History of Technology I, 376-412.

480 Bierhenke 93, 106.

481 Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke 106); Salamanca: la aceituna molida se mete en *capachos* o *seronis*, que ponen debajo de la viga de la prensa (Llorente Maldonado); cp. sobre la palabra, pág. 137.

482 Cortés Vázquez, Pereruela 148: el *bermejo*, que es el fuerte de color rojo, frente a la *tierra*.

483 En partes de Zamora *mayar* (Cortés Vázquez, Alfarería en Moveros 97, 98).

484 Bierhenke 107, 108; REstExtr XV, 114: *harnero*: criba de mallas tan estrechas que no puede pasar el trigo y que se usa para limpiarlo de tierrecilla, es decir para *ahecharlo*.

tubo que puede cerrarse. Las dos pilas [485] sirven para distintas finalidades. Una de ellas, la llamada *pila* propiamente, tiene el borde superior a ras del suelo; la superficie es de 125:100 cm. y la profundidad de 50 cm. La otra pila llamada *coladera* está situada a una altura algo mayor y es más amplia (155:125 cm.), pero no tiene tanta profundidad (30 cm.). La arcilla gruesa aún no cernida es primeramente metida en la pila y remojada —*calada*— abundantemente con agua para que se *ablande*. Con un utensilio de hierro, la *batidera* (lám. 18 b), se revuelve enérgicamente, de modo que las partes más finas floten en la superficie y las impurezas se vayan al fondo. "El barro está bien envuelto con agua". Con un *cubo* se extrae el líquido marrón rojizo y se lo vierte a través de un *cesto*, que actúa como cernidor, en la *coladera* (*colar*). En Mombeltrán, donde existe una clase muy buena de arcilla, el líquido no se pasa por el cesto, porque dicen que las vasijas toman gusto a mimbre, que luego pasa a los líquidos contenidos en ellas y que es desagradable al paladar. Cuando en la coladera la arcilla más fina se ha ido al fondo, se abre el tubo que se halla cerca del borde superior de la coladera (y que hasta ese momento quedó tapado con barro o con un trapo) y se deja el agua volver a la *pila* (verbo: *sangrar*)[486]. La capa de arcilla que queda en el fondo de la coladera se extrae con palas (de hoja de madera o de hierro) y se lleva en cubos hasta la *mesa* de trabajo. Los gruesos restos que quedan después de calar la masa, se usan, si se trata de barro no disuelto, para la fabricación de ladrillos y tejas; se llaman *desperdicios* o *grancias* [487]. Se los amontona al lado de la *pila*.

En Mombeltrán la arcilla, después de calada, es trabajada o *espadada* con el cuchillo curvo o *espátula*, como hemos visto ya en el capítulo dedicado a tejas y ladrillos. En El Barco el alfarero se contenta con sobar la masa con las manos sobre la *mesa* e irle agregando a la vez arcilla fina y seca (*polvo*) y, si es necesario, también agua. De la arcilla así preparada el alfarero saca un pedazo con la mano y forma un cilindro (*bolita*, El Barco; *pella* [488], Mombeltrán). Para esta operación como para todas aque-

---

[485] Cp. sobre los diversos sistemas de *pilas* y *coladeros* las exposiciones ricamente ilustradas de Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 24 y sigs.; etc.

[486] Bierhenke 88, 107, 111: *sangréa.*

[487] Igualmente en Salamanca (Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 22, 24); Andalucía (Giese, NO-Cádiz 197). etc.; cp. sobre la palabra también pág. 135.

[488] Cortés Vázquez, obr. cit. 21, 23, 24; Giese 197, id. VKR VII, 311 *peya* Granada, etc. Sobre el término Alonso, Encicl.; García de Diego 5031 PILULA; Corominas III, 721; cp. pág. 42.

llas en que sus manos entran en contacto directo con la arcilla el alfarero las moja en un pequeña pila o *barreño* para impedir que se le pegue la masa.

Igual que en la Sierra de Gata [489] también en la prov. de Ávila la alfarería está en una planta baja, construida como los demás edificios, de piedras sin pulir, y tiene, fuera de la puerta de entrada, tan solo una pequeña ventana. El fresco húmedo que reina en el interior, parece ser muy favorable para la elaboración de la arcilla. En la alfarería de El Barco hay, uno junto al otro, cuatro tornos o *ruedas* [490] de madera, rodeados cada uno de ellos por una pequeña *pared* de ladrillos de 70 cm. de alto, que sirve de punto de apoyo para las vigas y de asiento para el alfarero (ver más abajo).

La gran *rueda inferior* de 95 cm. de diámetro y 3 cm. de grosor está empalmada a la *rueda superior* (más pequeña, de 35 cm. de diámetro, y 5 cm. de grosor), por un eje o *árbol* de madera de 90 cm. de largo; lám. 18 c. Por debajo de la rueda superior hay una viga cuyo cometido es reforzar el *árbol* y cuyos dos extremos van empotrados en la *pared* mencionada; el árbol pasa por dos *cojinetes* asegurados a la viga de refuerzo y constituidos por dos bloques de madera provistos de dos cortes en forma de semicírculo (lám. 18 d). El extremo inferior del eje termina en una punta de hierro, que se apoya en un orificio u ojo de una piedra [491]. Algunas tablas puestas sobre la pequeña pared mencionada, sirven al alfarero de asiento y de mesa para sus herramientas, las bolitas de barro y los recipientes ya listos. Las piezas, una vez terminadas, se ponen a secar en estantes que con esa finalidad hay en la pared; luego deben ser *oreadas* al aire libre uno o dos días antes de ponerlas en el horno.

Volvamos ahora nuestra mirada hacia las herramientas y hacia el trabajo del alfarero. Los recipientes pequeños y sobre todo aquellos que tienen forma cilíndrica y una parte superior abierta más ancha son *torneados* en una sola pieza. Cuando se trata de recipientes mayores, sobre todo de aquellos que tienen la parte superior más o menos estrecha, el alfarero hace dos o más piezas, que luego son unidas unas con otras. Pri-

---

[489] Bierhenke 111 y sigs.

[490] Bierhenke 144. Cp. sobre las formas del torno la bibliografía registrada en la nota 479; más especialmente los esutdios citados de Cortés y Vázquez, Giese, etc. Sobre las formas primitivas G. Montandon, *Traité d'ethnologie culturelle*. Paris 1934, fig. 300 y sigs.; Caro Baroja, RDiTrPop XII, 125; etc.

[491] Según Bierhenke 112 forma alta de torno; cp. también Giese 29; y últimamente sobre el trabajo en el torno (las mujeres sentadas en el suelo, etc.) Cortés y Vázquez.

mero *tornea* la parte inferior o *asiento* y dobla el borde superior ligeramente hacia afuera. La *capa* o parte superior la hace en un segundo torno con la boca panzuda hacia arriba, la saca del torno y la encaja cuidadosamente en la primera parte. Con un ligero torneado y una suave presión el borde del *asiento* doblado hacia afuera se pega a la parte superior, quedando así unida la pieza. En forma semejante se procede para unir las otras partes y el cuello.

Mientras va realizando estas operaciones el alfarero humedece constantemente las manos y las herramientas de trabajo en la *pila*, para que la arcilla blanda no se pegue. Los restos de arcilla o *gachas* se extraen con una delgada tablita, la *tiradera*, que sirve también para el primer alisamiento de la superficie (verbo: *alisar*). Finalmente las piezas se alisan de nuevo *-se estiran-* con una *pelleja* o trozo de cuero suave —con un paño humedecido en Mombeltrán: *pañeta*— insistiendo sobre todo en los puntos de unión de las distintas partes. Los mangos o asas los *tira* el alfarero de un pedazo de arcilla y los pega cuando la pieza ya terminada se ha secado un poco (*está tiesa*), es decir al cabo de más o menos una hora.

Adornos y decoraciones son muy raros. A lo sumo se hacen algunas ranuras con un trozo de madera afilado en la punta o un utensilio de hierro semejante. Rara vez se encuentran recipientes adornados con franjas o flores; así vimos por ejemplo en Mombeltrán, en algunos cántaros elegantes, una rosa, hecha metiendo barro en un pequeño molde de madera y pegada después de dejarla secar ligeramente [492]. En general, sin embargo, la gente se contenta con formas esencialmente prácticas, sin adornos y sumamente sencillas.

Una vez terminado el recipiente y oreado un poco en el mismo torno, se lo separa o *corta* justo por encima de la rueda superior con un cordel o con un alambre y se le pone a secar en un estante en el mismo taller y luego al aire libre en la era. En Mombeltrán se emplea para trabajos más finos otro método: antes de empezar a tornear la rueda superior, se moja el centro con un poco de aceite, de modo que el fondo de la pieza que se trabaja se adhiere al torno sólo por los bordes, que luego son separados con un cuchillo o una pieza de hierro de forma apropiada.

Muy pocos recipientes tienen *brillo* o vidriado [493]. Para prepararlo el alfarero de El Barco emplea un mineral oscuro, el *alcohol alfarero*, que reduce a fino polvo en el molino de mano antes descrito. Luego se le revuel-

---

492 Sobre decoraciones similares en la Mancha y Soria cp. MF 562.
493 Cp. Bierhenke 122.

ve con agua abundante, y se le vierte dentro del recipiente al que se desea dar brillo (el brillo se usa casi exclusivamente para el interior). Se le reparte sacudiendo la pieza de aquí para allá de modo que toda la superficie interior quede bien humedecida (*enjuagar*).

Luego de secar los recipientes al aire, empiezan a cocerlos. Igual que en la Sierra de Gata y en otras partes de la Península Ibérica [494], se hallan también en las alfarerías de Ávila hornos abiertos en la parte superior y otros con una bóveda sobre la caldera y provistos de chimenea (Mombeltrán).

Las paredes exteriores del *horno* de El Barco están hechas de piedras y de barro, formando un cuadrado; en el interior en cambio la caldera y el horno propiamente dicho tienen forma cilíndrica, con un diámetro de 2.50 m. y una altura total de 3.50 m. La *caldera* y el *horno* están separados, como en el horno de ladrillos, por un enrejado, *redes* o *torta,* formado por cuatro arcos paralelos con ladrillos encima.

Todas las aberturas de las *redes* se tapan totalmente en El Barco, antes de empezar, con tejas y pedazos de ladrillos. Allí se cuece sólo con el calor y no se dejan entrar llamas o las emanaciones del fuego en contacto con los objetos [495]. En lugar de los respiraderos hay aquí tubos verticales o *brameras* [496]; se trata de dos tubos redondos en el centro de la caldera, y de 10 tubos semicirculares formados por tejas superpuestas por su lado más estrecho y colocados en la periferia del horno (lám. 18 e). Por los tubos escapan hacia arriba las llamas y los gases de la combustión y es también a través de los tubos que el calor se reparte parejo por todo el horno propiamente dicho. A la caldera es accesible por la *boca* del horno, que permanece abierta aunque el horno esté encendido [497]. Los utensilios que sirven para cargar el horno son similares a los del horno de ladrillos (cp. más arriba). Falta aquí una abertura para cargar el horno propiamente dicho; se llena o *escaña* y se vacía o se *sacan* los objetos por arriba. Primero se ponen en la parte de más abajo los recipientes mayores, encima de éstos los más pequeños, y los que tienen brillo forman la última capa. Todas las piezas huecas se cuecen con la boca para abajo, *boca abajo.* Una carga completa: *un escañe.* La carga se tapa

[494] Cp. sobre la historia y las variantes del horno las exposiciones detalladas de Bierhenke 123 y sigs.; sobre la Mancha Jessen 125, con lám. 32, fig. 1; bibliografía reciente en las obras citadas en la nota 479.

[495] Cp. Bierhenke 129.

[496] Cp. *bramera, bramadera* del horno (Alonso, Encicl.).

[497] Bierhenke 124.

con una *capa* o *tapa* de fragmentos o *retejones* [498] y sólo se dejan libres las bramaderas y algunos otros orificios [499], que sirven para establecer el tiraje y que a la vez permiten al alfarero *asomarse* para vigilar la marcha del cocido. Por el color de los objetos y por el estado del vidriado respectivamente sabe el alfarero si debe calentar más el horno o dejarlo apagar. El horno debe estar prendido ocho horas y tarda un día entero en *enfriarse*.

En el *horno* de Mombeltrán, cerrado por una bóveda y provisto de una chimenea, se dan algunas diferencias. Aquí no se tapan las *lumbreras* [500] o *boquillas* de las *redes* y las llamas y los gases de la combustión rodean la carga. La bóveda hace necesaria una *puerta* para cargar, que después de llenado el horno se tapia herméticamente. Para hacer posible un control mientras el horno está prendido, hay en el borde superior del horno propiamente dicho una pequeña abertura o *ventana*, que habitualmente se cierra con un ladrillo y barro. Para controlar la marcha del proceso, para el *registro*, se quita el ladrillo; se ilumina el interior poniendo un pedazo de corcho en la punta de un palo e introduciendo esto por la ventana; el corcho enciende por sí mismo en el interior y se quema dando mucha luz y poco humo, según afirmaciones que nos merecen confianza. En Mombeltrán se cuecen también tinajas de mayores dimensiones. Éstas no se ponen directamente sobre las redes, sino sobre tres patas o *calzos* hechas cada una con dos ladrillos simplemente superpuestos por el lado más ancho, para permitir la mejor circulación de los gases de la combustión.

Cp. sobre formas y tipos de recipientes que salen de las alfarerías el cap. Utensilios domésticos; y más adelante en el cap. Elaboración del vino.

* *
*

Sobre la preparación de la arcilla y del barro, o sea alfarería y fábricas de tejas y ladrillos hay valiosas indicaciones en el destacado trabajo de Bierhenke "*Das ländliche Gewerbe in der Sierra de Gata*". Sobre las amplias coincidencias que existen en las dos regiones casi vecinas, la Sierra de Gata y la Sierra de Gredos, se ha hecho mención repetida en las notas correspondientes. En MF (562) se distingue, en lo que se refiere a Castilla, la "cerámica roja, la verdadera peninsular" y la "cerámica blanca". Esta

---

498 Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 49, 52: Se meten los cacharros en frío en el horno y cuando se han acabado de colocar se cubren con el *retejón*.

499 Cp. Bierhenke 134, un sistema parecido ib. 125.

500 Cp. sobre otras acepciones de la palabra, pág. 55.

última se encuentra, en la Península Ibérica, en diversas zonas de las provincias de Toledo, Soria y la Mancha. En Ávila sólo ha podido constatarse la existencia de cerámica roja; además de la Sierra de Gata su presencia ha sido comprobada en las provincias de Madrid, Segovia, León, Zamora y Salamanca (MF 562). Pueden establecerse además determinadas semejanzas con los procedimientos de la Mancha, así p. e. en los hornos de las alfarerías. Salvo en lo que se refiere a la Sierra de Gata, nos faltaba hasta hace poco en relación con las otras regiones vecinas, toda posibilidad de comparación sobre hornos y tornos. Con las publicaciones recientes de L. Cortés Vázquez sobre la alfarería en las provincias de Salamanca y de Zamora se ha dado un muy importante paso adelante.

Lo dicho respecto a la alfarería vale para la fabricación de ladrillos y tejas. Tampoco aquí, exclusión hecha de la Sierra de Gata, hay posibilidades de comparación directa con las otras regiones de España central. La amplia y múltiple coincidencia que se desprende de las exposiciones de Bierhenke en Ländliche Gewerbe nos da derecho a suponer que en las regiones vecinas no han de aparecer grandes divergencias.

4. Explotación y elaboración de la resina.

Debido a la relativa escasez de monte no hay en nuestra provincia una industria resinera en gran escala. En limitadas proporciones se las encuentra en la vecindad de las siguientes aldeas: Las Navas del Marqués, Arévalo, Arenas de San Pedro, Sotillo de la Andrada, Navaluenga. Nuestras observaciones abarcan la zona de Arenas de San Pedro (Barranco) y Arévalo (Meseta).

La explotación de la resina no tiene ni con mucho en Ávila la importancia económica que adquiere en otras regiones ricas en bosque [501]. Es ésta la causa de que encontremos en general métodos de trabajo y herramientas muy simples. Se ha adoptado un método en forma más o menos simplificada que por lo visto fue puesto a prueba en otras regiones.

A cada *piquero, picadero* o *resinero* son adjudicados 4.000 árboles, *pinos* (datos de la región de Arenas de San Pedro). El 1. 3. empieza con los

---

[501] Cp. sobre "Harzschlägerei" en las Landes (SO de Francia) L. Beyer, *Der Waldbauer in den Landes der Gascogne*. I. Hamburg 1937, págs. 52-63 (con numerosas ilustraciones) y recientemente S. Lerat, *Le gemmage et l'industrie de gemme dans les Landes*. En: Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest XXXI, (1960), 441-446, sobre Cuenca una observación en Nueva Geografía Universal III, 468.

trabajos preliminares. Las heridas ya existentes en el tronco o *caras* son sometidas a una nueva limpieza; la limpieza principal ya tuvo lugar en el otoño, sobre todo aquella que consiste en quitar restos de resina pegada y seca. Se emplea un *cuchillo* especial, ligeramente curvado, con *hoja* de doble filo (lám. 29 a), que tiene un largo de 19 cm., un ancho de 5 cm., provisto en el extremo posterior de un mango de madera corto. Luego se cuelga en el tronco liso del pino una *hojalata* de forma curva adaptada a la del tronco. Esta parte del árbol puede ser una cara del año anterior o una parte del tronco a la que se ha quitado la corteza para preparar una cara nueva (lám. 29 b; foto 32). La *hojalata* se encaja en el tronco con unos golpes de *zuela*, una especie de hacha, o con un martillo y se apuntala a los lados con dos astillas de madera o *virutas*. Unos 14 cm. más abajo se clava en el tronco un gran clavo. Luego se sujeta entre la hojalata y el clavo el *tiesto* o recipiente destinado a recibir la resina; este *tiesto* [502] se asemeja en todo a una maceta de flores corriente, pero sin orificio en el fondo, y es también de barro cocido (foto 32); tiene un alto de 14 cm., su diámetro superior es de 14 cm., el inferior de 7 cm. Cuando los preparativos han llegado a este punto se hace en el tronco la incisión o *cara*. En general se empieza por el lado expuesto al sol para luego ir haciendo otras caras en torno del tronco. Una *cara* alcanza para 5 años y se extiende hasta una altura de 3.50 m. sobre el nivel del suelo (cp. foto 32); cada año se prolonga un poco más arriba, hasta alcanzar la altura mencionada. Para hacer la incisión se emplea la *zuela;* se trata de una azuela o hacha con hoja curva y un mango de largo variable (lám. 29 c), según las necesidades [503]; el largo de la parte derecha es de 15 cm., el largo de la parte curva 8 cm., el ancho de la hoja 6 cm. Con ella se quita la corteza y se hacen pequeñas hendiduras en la *cara*. La *cara* tiene un ancho medio de 10-11 cm., se angosta algo hacia arriba y tiene 1.5 cm. de profundidad [504]. Para aumentar el chorro de resina, que es tanto más abundante cuanto mayor es la temperatura, y a la vez guiarlo mejor hacia el *tiesto*, se hacen con el *cuchillo* pequeñas hendiduras en la *cara*, que corren oblicuamente desde el borde hacia el centro. El trabajo de los *piqueros* o *resineros* es vigilado por la autoridad competente o sea los Ingenieros de Montes, cuya misión es impedir la explotación

[502] Sobre los significados de *tiesto* cp. García de Diego 6671 TESTUM; Alonso, Encicl.; Corominas; *tiesto, testero* también en el vocabulario del alfarero (Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 30, 33; etc.).

[503] Beyer 57, lám. 51.

[504] Beyer 59.

exhaustiva y con ello el que los árboles de los montes sean dañados. Sólo en Moraleja hallamos en un pequeño monte, que quizás no estaba bajo la vigilancia estatal, la explotación exhaustiva hecha a base de dos caras en el mismo árbol. Con esto el árbol se seca al cabo de 10 años y es menester cortarlo. Quizás se tratara en este caso solamente de los pinos que se sacrifican para hacer claros en el bosque y que se quiere explotar antes de hacharlos. Más o menos una vez por semana las *caras* deben ser abiertas nuevamente con la *zuela*. Cada 3-4 semanas se vacía el *tiesto* y se prepara la resina líquida para ser transportada a la fábrica. Del *tiesto* se la *vierte* inmediatamente en *latas* abiertas (lám. 29 d) que son llevadas al bosque por los hombres cuando van al trabajo a los montes. Trátase por lo visto de una forma moderna de antiguos recipientes de madera usados aún en otras regiones [505] y de los cuales han adoptado el palo para llevarlos a cuestas. De las *latas* la resina se vierte en *cántaros* de lata herméticamente cerrados con una tapa (lám. 29 e); se cargan en un artefacto semejante al del aguatero, de a cuatro, al lomo de las caballerías y se transportan así a la fábrica. La resina natural, tal cual proviene del árbol, con todas sus impurezas se llama *miera*.

Sobre la explotación y elaboración posterior de la resina nos hizo la siguiente exposición de conjunto, que reproducimos textualmente, el propietario de la "resinera" de Arenas de San Pedro, al principio muy desconfiado y luego muy bien dispuesto:

"El obrero que hace la herida al pino se llama *resinero*, pero muchos en esta provincia le denominan *piquero*. La herramienta que emplea se llama *azuela*, de fabricación y origen francesa. Después existen cuadrillas de varios obreros que son los que recogen el producto, pino por pino y a éstos se les llama *remasadores*. Después existen los que hacen el transporte del producto desde el monte a las fábricas o sitios donde puede ir el camión. A éstos les llaman *muleros* y también *arrieros*. Y sobre los trabajos en los montes relató: "Se inician en el mes de marzo. Se obtienen varias colecciones: la primera suele hacerse en el mes de mayo, entre los días 10 al 15; se termina en los días 15 de octubre, fecha en que el Estado, por medio de su personal técnico, los ingenieros de Montes, cuida del cumplimiento de esta parte del contrato. Desde octubre a noviembre el resinero raspa la masa que ha quedado pegada a la herida del árbol, que aquí llaman *raedura* y que en el negocio se conoce con el nombre de *barrax*".

---

505 ib. 59 con dibujo.

5. Los aserraderos.

En Ávila los aserraderos [506] son tan escasos como las resineras. Hallamos sólo una de estas empresas en el valle del Tormes en Hoyos del Espino. Era completamente moderno, provisto de sierra alternativa, circular y estaba accionado por una pequeña usina eléctrica instalada a orillas del Tormes. En consecuencia, no había nada interesante desde el punto de vista folklórico.

Pero en el mismo lugar existía hace 25 a 30 años un antiguo aserradero. Sobre la base de algunos restos que hallamos de la instalación y por los datos del actual propietario, que había conocido el primitivo, pudimos hacernos una idea aproximada de lo que eran los antiguos *talleres de sierra*. Imposible de imaginar algo más primitivo.

Ayer, igual que hoy, los troncos o *trozas* [507] eran llevados en carretas, un vehículo primitivo [508], hasta el aserradero. Sobre el piso del carro se pone un grueso travesaño para reforzarlo y sobre este travesaño reposa el extremo anterior del tronco. El extremo posterior arrastra por el suelo, por adelante sobresale sobre la carreta oblicuamente hacia arriba. En el aserradero propiamente dicho estaba el *barranco* con 5 m. de largo, 2 m. de ancho, y una profundidad algo mayor que la altura de un hombre. El tronco se hacía rodar poniéndolo encima de unas *traviesas* puestas sobre el *barranco*. Para aserrar los troncos (parece que allí sólo se cortaban vigas) se usaba un serrucho con una *hoja* arqueada, provisto de un mango de madera en cada extremo. Hallamos tan solo un ejemplar roto. En la lám. 18 f se ha completado el trozo que faltaba. La *sierra* o el *tronzador* debe haber tenido un largo de 1.80 - 2.00 m. En el resto que hallamos, el ancho mayor de la hoja era de 19 cm. y el ancho menor, correspondiente a la mitad de la hoja, era de 12 cm. Se *serraba* entre dos hombres. Uno de ellos, el *maestro*, se paraba sobre el tronco, poniendo un pie delante del otro, el otro, el *oficial* o *ayudante*, estaba parado en el barranco debajo del tronco [509].

---

506 Sobre primitivas formas de aserraderos cp. HPyr D 143-156.

507 HPyr D 155: *trossada* 'ungeschälter Baumstamm'; sobre el problema etimológico Corominas IV, 614; variantes semánticas Alonso, Encicl.

508 Cp. cap. Medios de transporte.

509 Encontramos tales aserradores en las más diversas partes de la Romania y fuera de ella, con la diferencia de que en lugar del *barranco* aparece un armazón de madera alto que sirve para serrar. He aquí algunas reproducciones: Krüger, Die romanischen Völker, foto 63; Póvoa de Varzim; García - Lomas lám. XX: Montaña de Santander; Violant y Simorra, El Pirineo Español 119: aserradores pirenaicos que utilizan el

El cultivo de la vid y la elaboración del vino [510]

1. Preparación y cultivo de la vid.

La vid se cultiva en la ladera meridional de la Sierra de Gredos, donde el vino constituye una de las producciones más importantes: en el Valle Amblés; al norte de la región de Arévalo y desde allí hacia el sur en diversos puntos hasta la misma ciudad de Ávila. Hay que distinguir dos modos de cultivo:

a) en parras, formando emparrado o contra las paredes de las casas
b) como viña en campos y viñedos.

Designaciones: *viña* designación general, *viñedo* en Arévalo; *majuelo* en Arévalo = viña joven [511].

En laderas escarpadas se da preferencia al cultivo en terrazas [512], sobre todo en el Barranco: *tablero* o *bancal*. La superficie horizontal de la terraza

---

"*caballo*" (=armazón); Dicc. Alcover IX, 866; M. Alves, Bragança IX, 301; Lopes Dias, Etnografia da Beira, t. VII, 199, estampa III: *Os serradores;* igualmente en Suiza, en los Alpes italianos; y no se olviden por fin los célebres "scieurs de long" que antes recorrían las más diversas regiones de Francia (Debo estos informes a F. Krüger). Interesante la observación de M. Willkomm, *Wanderungen durch die nö. und centralen Provinzen von Spanien.* Leipzig 1852, II, 200: "Viele (de la serranía de Cuenca) fristen ihr Leben als Holzschläger, Bretterschneider; Schneidemühlen habe ich nirgends bemerkt".

[510] Cp. Schmieder, Wirtschaftsgeographie 33: "Wein wird hauptsächlich im Tal des Alberche und in der Vega von Plasencia gekeltert. Die Herstellungsweise ist primitiv. Die Weine der einzelnen Gebiete sind sehr verschieden".

Bibliografía: Bierhenke, Ländl. Gewerbe 6 (España, Portugal, bibliografía general); HPyr C II, 441 y sigs.; F. Balbuena, *La arquitectura de un pueblo del páramo leonés.* En: Arquitectura IV, 1922, págs. 243 y sigs. (prensa); N. de Hoyos Sancho, *Aspectos folklóricos de las labores de la vid y de la vendimia en la Mancha.* En: Tradición (Cuzco), III, Nos. 12/14; Santos Coco 145 y sigs.: Extremadura; Llorente Maldonado 186-187: Salamanca; Giese, NO-Cádiz 159 y sigs.

Sobre la historia de la viticultura y de su técnica recientemente A History of Technology II, 128-129.

[511] También en Salamanca (Llorente Maldonado 186, 195); = 'cepa nueva' Rioja.

[512] Schmieder, obr. cit. 31: "Die Anbaufläche ist hier jedoch nicht wie in der Ebene und in den grossen Senken des Gebirges wagerecht, sondern überall stark geneigt. Der Anbau muss daher meist auf terrassenartig angelegten Gärten vorgenommen werden"; cp. también HPyr C II, 16 y sigs., A II, 356 y sigs.; Krüger, Léx. rural 88 y sigs.

se consigue excavando en la ladera un pedazo y haciendo delante, con tierra, un relleno y una *pared* de piedras yuxtapuestas. Para cavar se emplean *azadas*, *azadones* y *picos* (lám. 16 a).

La vid en general se mantiene baja. Parras se hallan sólo como adorno, para dar sombra en las casas o formando cortos emparrados delante de las casas. La *parra* en general está constituida por un enrejado de madera o, con menos frecuencia, por un armazón de madera recubierto de alambre. Los postes verticales del enrejado: *horcas* o *sorcas* [513]; los listones transversales del enrejado: *varales*.

Designaciones de la planta y de sus partes:

la cepa-*cepa;* el racimo-*racimo;* la fruta-*uva;* la piel de la uva-*hollejo, pellejo;* el interior de la uva-*zumo*, constituido por la semilla o *pito*, el jugo o *mosto*, y la *pulpa;* las ramas viejas de la cepa-*sarmientos;* los brotes-*yema, pámpano;* los brotes exuberantes y estériles-*lechuga* [514]; los zarcillos o tijeretas-*lombrices;* los troncos de la vid o cepas de los viñedos se refuerzan con *harpas* o *estacones*.

En otoño o a comienzos del invierno la viña [515] se *poda*. Se emplea para esto una *tijera de podar* corriente. En el invierno o al comenzar la primavera el viñedo se *abona* [516] o *estercola*. El estiércol es transportado sobre el lomo de las caballerías en cestos de carga o *serones* (cp. cap. Medios de transporte) o en *sacos* al hombro hasta el viñedo; allí se le apila en *montones*. Con la *azada* se *cava* [517] un pequeño surco (*hoyo, -a*) en torno a cada cepa, se rellena de estiércol y se tapa con tierra. Con esta finalidad el estiércol se reparte antes por medio de pequeños cestos, *cestillos* o *covanillos*, por todo el viñedo. Cuando, en la primavera, las cepas empiezan a brotar, los brotes se espolvorean o *curan con azufre*, para prevenir enfermedades; para el azufre se emplean latas con el piso agujereado, *cartuchos*. Otra medida preventiva contra las enfermedades es el *sulfato*, que se usa, como es general en otras regiones dedicadas a la viticultura, rociando las plantas en mayo y en junio; verbo *sulfatar;* las *máquinas* que se usan para espolvorear son modernas. A la vez se quitan los brotes inútiles o *lechugas*, verbo *deslechugar* [518], y se abre la tierra en toda su extensión por segunda vez con la azada (*binar*).

---

513 = *las horcas;* Lamano *sera*, de *las eras;* etc.

514 Salmant. *barda* (Lamano 276).

515 Tiene ella una altura de unos 50 cms.

516 *abonar*: con abono artificial.

517 Salmant. *mullicar* (Lamano 548).

518 Para quitar brotes grandes se usa el *siguroncillo* (lám. 16 b), una variante pequeña del *garayo* (ib.).

Entre las enfermedades, epidemias, frecuentes se citan *mildeu, oidio* y la *filoxera* [519].

2. La vendimia y el transporte [520] de la uva hasta la prensa.

En setiembre las uvas se *cortan* o *cogen* con el cuchillo, se echan en pequeños *cestos* y luego se pasan a otros de gran tamaño, o *banastas* de madera de sauce (de 70 cm. de diámetro, 35 cm. de alto; lám. 16 c). Estas *banastas* unidas de a dos se ponen en el lomo de las bestias de carga. Para impedir que la uva caiga de las *banastas* llenas se ata sobre ellas un saco o *embozo*. De esta manera la uva se lleva en el Barranco hasta la *bodega* o el *lagar* [521]. En otras aldeas (en Arévalo y Moraleja) los grandes cestos son transportados en carros.

3. La preparación del vino: prensas, etc.

Exceptuando algunas aldeas del Barranco se ha conservado en la provincia de Ávila la costumbre antigua de *pisar* las uvas con los pies desnudos y de *macharlas* o *machacarlas* (a veces se trata de dos operaciones consecutivas) [522] antes de prensarlas en la bodega. Las dos operaciones se llevan habitualmente a cabo en el *lagar* o sea en un espacio separado por una pared de 1 m. de alto [523]. El suelo de este lagar es de barro apisonado, de ladrillos o de piedras chatas y está algo inclinado hacia uno de los lados. En la parte más profunda de la pared circundante hay una apertura en el suelo delante de la cual, empotrado en el piso, se halla un *pilo* o *pozo*, el cual recoge el mosto (lám. 16 d). Luego el orujo o los *rugajos* son prensados. En nuestra región se usa aún la antiquísima prensa de viga, aunque ya se ha difundido ampliamente la prensa de huso más moderna.

---

519 FC III, 404: "En otros tiempos abundaban las vides en Castilla; la filoxera fue destruyendo gran parte de esta riqueza".

520 Cp. HPyr C I, 123 y sigs. *La Vendimia*, célebre cuadro de Goya.

521 Sobre la diferencia entre *bodega* y *lagar* cp. más abajo.

522 HPyr C II, 446, 450 y sigs.; en las Hurdes "el vino se elabora triturando la uva a mano, y el aceite, machacando la aceituna en el batán o *matán*" (Velo Nieto 120); *batán* = especie de artesa con una oquedad alargada; Giese, NO-Cádiz 159.

Lamano *patear* 'pisar a una persona', 'pisar la uva en las operaciones de la vinicultura'.

523 Cp. sobre esta instalación, sus variantes y antecedentes históricos Bierhenke, Ländl. Gew. 62 y sigs.

Además se emplea otro tipo de prensa aún más primitivo en zonas en que la vid se planta en pequeñas extensiones, sólo para el consumo propio, p. e. en Adanero. Sobre el montón de orujos o el *pie* [524] se pone una tabla, en general el *trillo*, y se aumenta su peso con piedras [525]. Este procedimiento se emplea sólo para fabricación de pequeñas cantidades de vino, anualmente a lo sumo 150 cántaros (según datos de una persona de confianza en Adanero, un antiguo viticultor).

Además de prensas de tipo moderno, como se las halla sobre todo en Arévalo, existen en nuestra región dos clases de prensas antiguas [526]:

a) la prensa de *viga* [527] en los lagares, que se usa actualmente en los lugares donde la producción del vino es en pequeña escala; así p. e. en Adanero (al lado del ferrocarril entre Arévalo y Ávila). Este tipo se parece a una prensa de aceite [528].

b) la prensa de *huso*, el *estrujo*, que trabaja en las bodegas [529] de Villarejo, en otras aldeas del Barranco, también en Moraleja y en diversos lugares de la meseta.

a) La prensa de viga ("Baumkelter") [530].

Según datos de personas de confianza esta antigua prensa era generalmente usada en el pasado también por los grandes viticultores de la región de Arévalo. Hoy ha sido sustituída allí, como casi en todas partes, por la prensa moderna de huso de hierro. Empero, a pesar de la difusión de los métodos modernos, se ha conservado en Arévalo el método de pisar y machar la uva antes de prensarla. Allí mismo, quiere decir entre Arévalo y Ávila, en una región en que el aldeano cultiva la vid tan sólo para su propio con-

---

[524] HPyr C II, 490; cp. también la elaboración de las aceitunas.

[525] HPyr C II, 462, particularmente nota 102; Bierhenke 62.

[526] Lo mismo en Andalucía: Giese, NO-Cádiz 159; A History of Technology II, 113 y sigs.: sobre la evolución histórica. Cp. también la nota siguiente.

[527] Cp. la descripción de la viga de Ardoncino (FC III, 407); Alvar, Tenerife 192, lám. XIII: *lagar*, en el que están asociados la tina de pisar y la prensa; Krüger, Léxico rural 89: NO de España.

[528] Bierhenke, Ländl. Gew. 44-78; cp. más adelante: La elaboración del aceite.

[529] El *lagar* es el lugar, separado del resto de la bodega, en el cual se pisan las uvas y en el cual se coloca el montón de uvas debajo de la *viga*; *bodega* = la totalidad de la instalación.

[530] Haberlandt-Buschan 357; Bierhenke 44 y sigs., 62 y sigs.; HPyr C II, 483 y sigs.; sobre las de la provincia de León Bierhenke 44, 46, nota 3. Cp. también las notas precedentes.

sumo, la prensa de viga está aún hoy muy difundida. En cambio a los grandes viticultores este método no les rinde; han introducido pues la moderna prensa de huso con rosca de hierro.

Sigue la descripción de la prensa de viga tal como la encontramos en Adanero. En menores dimensiones se parece a una prensa de aceite (lám. 16 d).

Debe su designación a la *viga* —un tronco fuerte de 5-6 m. de largo—[531] cuyo extremo posterior va empotrado en la pared de la casa en la que está el *lagar* [532]. En posición de descanso la viga se apoya en el medio sobre un fuerte palo, el *fiel* [533]. En su extremo anterior tiene un gancho del que se cuelga, por medio de cadenas, una tabla o *cajón* cargado de piedras para aumentar el peso y la presión de la viga sobre el pie o montón de orujos. Este *cajón* es seguramente un antecedente del peso de pidra usado aún hoy generalmente (cp. el cap. sobre la preparación del aceite). El piso del lagar está inclinado hacia un lado (*está en rambla*); el mosto corre a través de un orificio que hay al pie de la pared del lagar, hacia el *pozo* empotrado en el suelo [534]. Luego se extrae con baldes.

En la lámina 16 d observamos además dos postes verticales a ambos lados de la viga; sirven de *mira* —de ahí su nombre—, pues gracias a ellos el labrador puede controlar si el pie queda exactamente debajo de la viga. Estos dos postes sirven, además, para impedir que la viga al moverse se deslice hacia los lados.

Las operaciones empleadas en la preparación del mosto son las siguientes: la uva, una vez transportada al lagar, es pisada con los pies y, eventualmente, además machada o machacada. Para macharla se emplea un *mazo* de madera (cp. más abajo y lám. 16 f) asegurado a un mango. Los orujos que quedan después de escurrido el mosto se amontonan en forma de cilindro debajo de la viga; este *pie* tiene una altura de 80-100 cm. y alcanza hasta 150 cm. de diámetro (Arévalo). Antiguamente, para sujetar mejor este montón se envolvía una soga [535], medida necesaria (en Arévalo), considerando las grandes cantidades que ponían a prensar los viticultores. En el caso de las cantidades menores que hoy se prensan con la viga, basta con poner sobre el *pie* una tabla *sólida* [536] y a veces además algunos troncos de

---

[531] Bierhenke 40; Giese, NO-Cádiz 161.
[532] Bierhenke 51 y 63. Giese, ib.
[533] Bierhenke 42; HPyr C II, 486.
[534] Bierhenke 63.
[535] Giese, NO-Cádiz 160, 164.
[536] HPyr C II, 485.

madera para conseguir una presión normal: *apretar*, *estrujar* (término autóctono), *exprimir* [537]. Parece que la expansión de este último coincide con la de la maquinaria moderna. En Arévalo era costumbre prensar tres veces cada *pie*. Después de cada *apretón* (pues aún cuando se emplea la prensa de viga se prensa el *pie* dos a tres veces) este último se revuelve y extiende con *rastras* [538] de hierro y se rehace de nuevo. Antes del tercer apretón se vierte agua sobre el pie [539]: se le *refresca*.

Lo que queda después de estas operaciones se llama *orujo*. En algunos lugares, p. e. en Arévalo, se deja fermentar, se destila y se hace *aguardiente de orujo* o se usa como alimento de cerdos y ovejas. (cp. más abajo).

El mosto se extrae del pozo con cubos, cuya designación general es *calderos*, y que en Arévalo se llaman *herradas* (tratándose en este caso de cubos de madera con aros de hierro) y se vierte en odres [540] que se llevan al hombro hasta las tinas o *cubas* de fermentación. Trátase en Arévalo y alrededores, en los establecimientos de los grandes viticultores, de grandes *cubas* de madera que contienen de 300-400 cántaros (alrededor de 2.000 - 2.800 l.) Para más datos sobre las *cubas* de fermentación véase más abajo. El modo de transporte en odres se llama *coritear* y los obreros que lo hacen *coritos* [541]; el odre se llama *pellejina* y, en oposición al pellejo, no está recubierto de pez en el interior, porque los ácidos del mosto la atacarían, "*el mosto se comería la pez*". Los recipientes mencionados más arriba son mantenidos en su sitio por grandes trozos de madera de encina, los *poinos* [542]. Por lo general los lagares y las bodegas están totalmente separadas de las *cuevas* en las que se deposita el vino ya listo [543].

En general el vino después de fermentado debe ser *trasegado* (*tra-*

---

537 Bierhenke 70; Giese 164.

538 Cp. cap. Cosecha.

539 HPyr C II, 491; lo mismo en el lagar de aceite.

540 HPyr C I, 131 y sigs.; II, 470.

541 Alonso, Encicl. *corito* 'desnudo o en cueros', 'nombre que se ha dado a los montañeses y asturianos', 'obrero que lleva en hombros los pellejos de mosto o vino; Guadalajara = 'los que llevan el mosto desde los lagares hasta las cubas en pellejos de cuero de forma especial; no llevan casi ropa, sólo un pantalón, y con el pecho al aire' (RDiTrPop I, 667), es decir originariamente = 'desnudo, en cueros'; García-Lomas 99; = guadañador' Malpartida de Plasencia (Coco 83).

542 Derivado de *poyo;* Bierhenke 79 *poino;* Llorente Maldonado 187: *poyino, poino, poyata;* REstExtr XII, 192: *puinos.*

543 Así en el Barranco (cap. Casa: tipo 3 b) y en la región de Arévalo, exceptuando un solo caso en el cual se encontraron juntas.

544 M. L. Wagner, citado por Corominas IV, 1087.

siego)[544] a recipientes limpios. Las cubas son concienzudamente limpiadas con agua, pero sin azufre. Para el *trasiego* se mete en el agujero que habitualmente tienen los toneles o cubas un tapón que lleva embutida una *canilla con llave*, semejante en todo a la que se usa en los toneles de cerveza.

Cuando el lugar destinado a la fermentación del vino está bajo tierra [545], durante los primeros 14 días desde que se ha puesto el vino a fermentar, no se puede entrar en el recinto a causa de las emanaciones de óxido carbónico, si no se han tomado medidas para que éste escape. Con esta finalidad hay respiraderos que conducen hacia arriba a modo de chimeneas y que en la parte inferior semejan verdaderas campanas.

Debajo de los respiraderos o *zarceras* [546] se mantiene permanentemente encendido durante este tiempo un fuego de leña. "El fuego atrae los gases de toda la bodega", el ácido carbónico y el humo escapan por las *zarceras*. Una bodega grande tiene varias *zarceras*, pero en general basta con hacer fuego debajo de una de ellas. Sobresalen por la parte superior de 50-150 cm. por sobre el suelo.

b) La prensa de huso ("Spindelpresse")[547]

El *estrujo* [548] o prensa de huso empleada en el Barranco y en muchas aldeas de la meseta está totalmente construida de madera (lám. 16 e). Se halla en la bodega sobre un zócalo de ladrillos, de unos 40 cm. de alto; esta

---

[545] Como en un caso de Arévalo; dicen que se trata de los baños de un castillo moro.

[546] Según García de Diego 1656 y Alonso, Encicl. de *cierzo;* Corominas I, 796.

[547] HPyr C II, 456, 463 y sigs.; Bierhenke 44, nota 1 (descripción del mismo tipo de la Sierra de Gata); Coco 146: *estrujón* 'husillo grande de madera para prensar la uva, que ha sido sustituido por la prensa hidráulica'; Zamora Vicente, Mérida 98 *estrujón* 'prensa de vino'; id., Libardón 113 y sigs.: lagar de sidra (cp. Caro Baroja, *La vida rural en Vera de Bidasoa.* Madrid 1944, pág. 98, fig. 78; id. *La vida agraria tradicional reflejada en el arte español.* Madrid 1949, págs. 88 y sigs., con fig.: de sidra, de vino); García-Lomas, lám. XXIV: *lagar, lagareta*: Montaña de Santander.

[548] Cp. la nota anterior; sobre los diversos significados de *estrujón*, infinitivo *estrujar*, cp. Alonso, Encicl.; García de Diego 6745 TORCULARE, y sigs.; Corominas II, 455; extrem. *estrujón* 'husillo del lagar', 'traslado del vino del lugar donde se pisa la uva al sitio donde se guarda para que fermente: *día del estrujón*' (Coco: Tres días hay en el año que relucen como el só: La vendimia, la matanza y el día del estrujón, canción popular).

base tiene en el centro una *pila* (c) de unos 60 cm. de diámetro en la que se pone el cesto con la masa a prensar. Sobre el zócalo se levantan los dos grandes postes laterales o *almas* que llegan hasta las vigas del techo, de una altura total de 225 cm. (d). Entre ambas se halla la viga horizontal de prensar o *tuerca*, de 110 cm. de largo (b), que lleva en el medio un orificio con roscas para el huso (a). Este se ensancha por la parte inferior, hasta constituir un pie cuadrado de 25 cm. de lado, el cual va atravesado por dos agujeros verticales para las *barras* y está provisto de un *pitón* pequeño en la superficie de la base para el orificio de la *maza*, o sea de la tapa del cesto de prensar (cp. más abajo).

La *prensa* moderna de Moraleja ya tiene un *husillo* de hierro [549]; pero todo el resto está hecho de madera. El huso presiona con su pie un travesaño o *lambrilla* que va encajado por medio de ganchos laterales en ranuras de las *almas* [550]. En este caso la uva se *macha* o *machaca* en el lagar con un *mazo*, constituido por un trozo de madera de 50 cm. de largo, 15 cm. de ancho y 15 cm. de alto, y que lleva en el medio de una de sus caras longitudinales un *mango* de cerca de 1 m. de largo, encajado en forma vertical u oblicua (lám. 16 f). No es costumbre pisar las uvas con los pies.

Los orujos se ponen en el "cesto" que se halla debajo de la prensa. Este "cesto" de forma cilíndrica, con 100 cm. de alto, 100 cm. de diámetro o más, está compuesto de duelas unidas por fuertes aros de hierro; entre cada dos de ellas queda una ranura estrecha. Su nombre *jaula*,[551], además de *zarzo*, corresponde pues perfectamente a la realidad (lám. 16 g). La masa contenida en ella se cubre con un *tapadera* y sobre ésta se pone el *burrillo* o *machoncillo*, dos sólidos palos en forma de cruz, que transmiten la presión del huso a la masa de orujo. Cuanto menor la masa contenida en la jaula, tanto mayor el número de cruces que hay que poner sobre la tapadera. La salida del mosto y su extracción corresponden a las condiciones del Barranco, que serán ahora descritas en detalle.

Ahí —en oposición a lo que observamos en otras regiones— la práctica de pisar y de machar la uva antes del prensado no se ha conservado generalmente. En el Barranco la uva se vierte de los grandes cestos de transporte (cp. más arriba) en un gran cedazo cuadrangular *-la baranda-* cuya superficie está formada por cintas de cáñamo, el *enrejado de sogas*. La *baranda*, con sus listones de madera *-palitos-* sobresalientes, reposa sobre una

---

549 HPyr C II, 487.

550 ib. 465 y fig. 18; VKR I, 56.

551 HPyr C II, 485; extrem. *jaula* 'el depósito de la prensa de vino, en donde se echa la uva' (Coco 147).

cuba de mampostería (de 200 cm. de largo, 90 cm. de ancho y 70 cm. de alto) *-el artesón* [552] que tiene un reborde *-marco-* de madera; lám. 16 h.

Un hombre arremangado (con los brazos *arrezagados*) revuelve las uvas en la *baranda* para que *estalle* la fruta; verbo: *barandear.*

El mosto cae en el artesón y el orujo *-los rugajos-* que quedan en la *baranda* se llevan a la prensa donde se echan en el *cesto* (lám. 16 g), que se encuentra en la *pila* del *estrujo;* el *cesto* es una cuba de madera, sin piso, de 50-60 cm. de diámetro y 70-100 cm. de alto, con una tapa de madera (*maza*) en cuyo centro se halla un orificio para el *pitón* del huso [553].

El mosto que sale de la prensa *-estrujón-*, pasa a un cántaro *-pila-* empotrado en el piso o a un simple recipiente de barro *-tinaco-* colocado delante del zócalo de la prensa [554].

Prensar con el huso: *estrujar* [555].

El *mosto* y el *estrujón* se mezclan y luego se hacen fermentar, o se hace con el *mosto* vino fino y del *estrujón* un vino de menor calidad.

Del *artesón* y de la *pila* (o del *tinaco*) que se hallan delante de la prensa, el mosto se extrae con un *cazo* y se vierte en los recipientes destinados al transporte, de los que se echa luego en las grandes tinas para la fermentación. (Sobre el transporte del mosto en el Norte de la provincia cp. más arriba). El *portamosto* (lám. 16 i) es un recipiente cilíndrico de lata, de 28 cm. de diámetro, 40 cm. de alto y un contenido de 25-30 l.; para evitar daños lleva debajo un disco de madera; por otro lado, para impedir que se dañen las tinas de fermentación (de barro) con los posibles golpes al verter el mosto, lleva a un lado un listón de madera.

Las tinas de fermentación del Barranco son grandes *tinajas* [556] hechas

---

552 Originariamente = artesa de amasar.

553 HPyr C II, 465.

554 ib. 452.

555 Cp. una nota anterior; HPyr C II, 452.

556 Cp. sobre la confección de grandes tinajas Jessen 214 y sigs.; lo mismo en Salamanca *tinaha* para conservar vino (Schlee); agregamos —según un informe de F. Krüger— la descripción que dio de tales *tenajas* un viajero alemán de fines del siglo XVIII: Kaufhold, *Spanien wie es gegenwärtig ist.* Gotha 1797, tomo I, 441-442: "Sonderbar ist der Gebrauch der Spanier, den Wein nicht in Fässern sondern theils in grossen irdenen Gefässen *(tenajas)*, theils in schweinsledernen Säcken aufzubewahren; die tenajas sind sehr gross; sie haben eine breite Oberfläche, die sie unbedeckt lassen; damit der Wein sich aber nicht verrieche, so schütten sie schon oben drauf Baumöl, und so hält sich der Wein viele Jahre lang, und verbessert sich auch; der Transport aber geschieht in schweinsledernen Säcken". Lo mismo ya en la antigüedad y en otros países meridionales.

de barro cocido o de ladrillo. Las de ladrillo son las más grandes y más antiguas entre las tinas de fermentación; un ejemplo de Villarejo: altura interna, 225 cm., espacio superior de luz, 80 cm., espesor de las paredes, 8-10 cm.; contenido, alrededor de 300 arrobas, = aproximadamente 2000 l. Las tinajas de barro cocido llevan un pie o *empotradura* [557] de fábrica que les sirve de firme apoyo, y que las rodea hasta la mitad de la altura, impidiendo que estallen mientras se produce la fermentación; lám. 16 k. Delante de las tinajas hay siempre un *tinaco* (cp. más arriba) empotrado en el suelo, hecho de fábrica, de alrededor de 75 cm. de profundidad y aproximadamente 85 cm. de diámetro. La *tinaja* y el *tinaco* están unidos por un canal cementado de 6 cm. de ancho y 4 cm. de profundidad. El orificio de salida correspondiente *canilla, canillero* [558], se halla muy cerca del piso de la tinaja y está herméticamente cerrado con un *tapón*. A este orificio se llega por una abertura cuadrangular practicada en la *empotradura* (lám. 16 k). Mientras dura la *fermentación* se deja abierta la tinaja por la parte superior. Lo que se va formando (o *zupia*) se llama *levadura, madre del vino* en Moraleja, y el sedimento en conjunto, mezcla de levadura y otras materias, *hez*. El borboteo del líquido al fermentar se llama *cocer* y *espuma* a lo que sube al *cocer*. Con la espuma suben también los *pellejos*, que se agregan en parte al mosto como portadores del hongo de fermentación. En la superficie adoptan en conjunto una forma semejante a un sombrero. Pero como al subir escapan al proceso de fermentación, cada dos o tres días ese "sombrero" se *mece* o revuelve metiéndolo nuevamente dentro del *caldo*. Para llevar a cabo esta operación se emplea un trozo de madera unido a un mango oblicuo o *mecedor;* lám. 16 l.

Después de terminado el proceso de fermentación, es decir *cuando ya no cuece, cuando ya está hecho vino*, las partes sólidas, los *pellejos* y la levadura o zupia se separan del vino: *el vino se asienta*. Pasados de dos a tres meses el vino se *corre* o se *trasiega*. Para esto se sustituye el corcho de la tinaja de fermentación (cp. más arriba) por una *canilla*. Para asegurar mejor la *canilla* se envuelve primero en un *trapo*, o en *estopa*. Para impedir que pasen semillas y otros fragmentos, se meten en el *agujero* de la canilla algunas pajas, que actúan a modo de filtro. Cuando se tapan las *pajas* y deja de correr el vino se dice que *las pajas se han hinchado*. Se meten entonces pajas nuevas y *se desahoga* el agujero. El vino corre por el canal cementado hasta el *tinaco*, del que se extrae con cubos de cobre o de cinc,

---

557 verbo *empotrar*.
558 salmant. *canilla* (Lamano 318).

llamados *calderos*. Con ayuda de un *embudo* de lata o esmaltado, se vierte en los *pellejos*[559]; en ellos se lleva luego a hombro hasta la bodega. Los residuos que quedan en el fondo de la tinaja, sobre todo la *casca*, se extraen con cubos (para lo cual debe meterse un hombre en la tinaja)[560] y se prensa. El vino resultante, de inferior calidad se llama *estrujón* [561]. También suelen llenarse las tinajas nuevamente, pero con agua, y se someten los residuos a una *sobrefermentación*. Esto da por resultado una bebida ácida, de poca gradación alcohólica y muy refrescante, el vino de orujo, llamado *bebida* o *las aguas* [562], que llevan los trabajadores al campo. Frente al agua tiene la ventaja de que está libre de gérmenes y tiene un sabor agradable y frente al vino que no excita tanto la transpiración. La *casca estrujada* y la *hez* se usan para alimento de ovejas y cerdos (sobre otros empleos en algunas aldeas cp. más arriba).

4. La conservación y cuidado del vino.

En general el vino se conserva en *cuevas* subterráneas [563] Éstas se hallan ocasionalmente en el sótano de la casa (así p. e. en Villarejo, pero véase más arriba). La mayoría de las veces se trata, sin embargo, de bóvedas especiales o de grandes cuevas excavadas directamente en la roca.

Las *cuevas* son habitualmente propiedad común de varios labradores. Algunos escalones llevan hacia abajo; la entrada se mantiene cerrada por medio de una pesada puerta de madera. Mientras que en el exterior el sol quema, en el interior de las cuevas hay una temperatura aproximada de 10º sobre cero. Los depósitos individuales de cada labrador —igualmente llamados *cuevas*— dan a un largo corredor central o *cañón*. Cada *tinaja* está en su *nicho*. Hay además nichos más pequeños excavados en la roca y a veces anaqueles para colocar diversos objetos, como p. e. la *vela* y el *candelero*, la *jarra* de barro o esmalte para beber o para extraer el vino (lám.

559 Cp. sobre pellejos más adelante. HPyr C I, 131 y sigs.

560 HPyr C II, 457.

561 Cp. sobre los diversos significados de *estrujón* ya antes.

562 Cp. Llorente Maldonado 187: *aguacuba, aguapié, bebida*.

563 Cp. sobre cuevas habitadas en general y sobre bodegas subterráneas MF 457; FC III 404; cuevas de Ardoncino. Sobre bodegas subterráneas en las regiones colindantes: Hopfner, fig. 47. Tierra de Campos; Anderson, Spanish Costume 211 Extremadura; Ortega, Ribera soriana 66; etc.; en la planta baja La Alberca, ed. Temas Españoles, pág. 11.

16 m) [564], algún vaso, varias botellas, una medida para el vino (cp. más abajo), un embudo y un recipiente grande con mango largo *cazo* para extraer el vino (cp. más arriba).

Medidas del vino:[565]

1 *cuartillo* = más o menos ½ l.
1 *cuartilla* = ¼ *cántara*
1 *cántaro* o *cántara* = 16.13 litros
1 *arroba* [566] = cerca de 8 litros.

Medidas de una (pequeña) cueva con 10 tinajas grandes y varias pequeñas: 1,25 m. de ancho, 7.000 m. de largo, 1.90 m. de alto; al ancho debe agregarse la profundidad de los diversos nichos, que es de 75-100 cm.

Las cuevas son bastante húmedas; utensilios de madera se echarían a perder o *herrumbrarían* muy pronto en ellas, por eso no se los deja nunca abajo. También el vino se recubre, a causa de la humedad, de una capa de moho; por esto se vierte un poco de aguardiente encima (*encabezar el vino*); con ello se evita al mismo tiempo la evaporación o *desgaste del vino*. La capa de moho se llama el *mohoso* [567] (adjetivo empleado como sustantivo); *yesca*, una capa negra, combustible y con hongos; *nata*, capa de moho que se forma sólo sobre la bebida; en Arévalo nos dijeron: *nata* "mapa blanca, encima del vino, mala señal"; por el contrario, "maja separada y de bombitas azules = el vino marcha bien". También en las paredes de las cuevas y en las tinajas de ladrillo aparecen hongos.

Las *tinajas* de barro [568] usadas en las cuevas para conservar el vino son de menor tamaño que las de fermentación y de casi la misma forma que los cántaros de las cocinas (lám. 10 g;); medidas: el ancho de luz superior 43 cm., la circunferencia mayor 325 cm., el diámetro de la base o asiento, 20 cm. No tienen ni abertura para la salida del vino ni están empotradas en el suelo. Están firmemente apoyadas, metidas en una cavidad del piso de piedra.

Para la limpieza se emplea exclusivamente agua, nunca azufre. Cuan-

---

564 Cp. GK 112. En Salamanca usan también la *liara* 'vasija de cuerno empleada entre obreros en la temporada de la recolección' (Lamano); cp. pág. 61.

565 HPyr C II, 471 y sigs.

566 Dicc. Man.: "medida de líquidos que varía de peso según las provincias y los mismos líquidos".

567 Lo mismo en Salamanca (Lamano 546).

568 HPyr C II, 470.

do las tinajas están llenas, se las cubre con una tapa de madera, *tapador*, para impedir que se ensucie el vino. Con grandes *cazos* de largo mango (cp. más arriba) se extrae el vino, ocasionalmente también con una especie de tubo, *goma* (*sacar, extraer*). Se mide por medio cántaras o por *medio cántaros* y se vende en *pellejos*.

En Moraleja, Arévalo y otras aldeas emplean en vez de tinajas de barro para conservar el vino *cubas* de madera, iguales a las de fermentación (cp. más arriba), que a menudo alcanzan dimensiones muy respetables (300 - 400 - 600 cántaros, hasta aproximadamente 10.000 l.). Estas *cubas* están colocadas, como se ha dicho antes, sobre los *poínos* [569]. Tienen arriba una gran abertura o *boca*, por la que puede penetrar un hombre. p. e. para limpiar, lavar las cubas; habitualmente se mantienen cerradas. Justamente por debajo de la *boca* hay un orificio más pequeño para la salida del agua de limpieza que se cierra con un *corcho*. Algo más arriba está la abertura de la *espita*, cerrada también con un corcho, con la *canilla* [570], de madera de boj. Para hacer salir el último resto de vino se quitan de abajo los *trancos* de madera con los cuales la cuba se mantiene encajada en los *poínos*, y se la hace rodar de costado, con mucho cuidado para no *revolver la levadura*. Si se quiere probar el vino antes de extraerlo, se hace con un *barreno* un pequeño orificio o *espiche* en la pared de la cuba.

Después de sacada la primera muestra el *espiche* se cierra con una punta de mimbre, de modo que una parte de ella sobresale hacia afuera; si se quiere sacar otra muestra, basta con quitar la punta. Cuando ya no se necesita el *espiche*, se corta su extremo sobrante y se cierra así definitivamente el orificio. De las tinajas sólo se puede extraer el vino con *cazos*, si se quiere tomar una prueba.

5. Preparación de los pellejos para el vino.

El vino y el aceite se guardan y se transportan a menudo, aún en la actualidad, en *odres* hechos con piel, sobre todo de cabras. El uso del *odre* en sus diversos tamaños es tan habitual y general en España que Krüger ha podido afirmar en HPyr C I, 131-132: "es tan conocido que nadie se ha tomado la pena de establecer con exactitud su difusión". El taller donde se preparan los odres se llama *botería* y quien los hace *botero*. Hay dos tipos

[569] De *poyo* cp. págs. 28, 77, 124.

[570] Lamano *canilla* 'la espita que se pone a la cuba o tinaja para ir sacando por ella el vino'.

de odres: los *pellejos*[571] y las *botas*[572]. El nombre más común para ambos es *colambre*[573].

a) p e l l e j o s[574].

1) para vino, hechos de piel de cabra. El animal se desuella (inf. *desollar*) cuidadosamente, para que no se rompa la piel. Esta se *sala* enseguida. Con este fin se le pone con la parte de adentro para afuera en el suelo o sobre una tabla y se le frota enérgicamente con sal. Luego la piel se *esquila* con una tijera. Se *cosen* las grandes aberturas correspondientes a la cabeza y al extremo anterior de la cola. A continuación se eliminan de la piel cuidadosamente todos los restos de carne. Se *religan* o atan las aberturas de las patas, se da vuelta a la piel (= *se rodea*) y se infla, *impla*[575] hasta que queda tirante, con un pequeño fuelle. Con un cuchillo bien afilado o la hoja de una guadaña, sin el mango (Villarejo), la piel se raspa, *rasga*, hasta que queda perfectamente limpia. La preparación de la piel que antecede al curtido, sobre todo el quitarle toda la carne, se llama *labrar*, la *labra*[576]. Luego se procede al c u r t i d o[577]. Lo que se usa para *curtir* o sea *roña* es corteza pulverizada de pinos y encinas. Primero este polvo de corteza de pino se mezcla (*disuelve*) con agua fría y se echa dentro del pellejo que tiene los pelos para adentro. Después de transcurridos 25 días[578] se saca este líquido y se sustituye por otro similar preparado con corteza de encina. A esta segunda parte del curtido se lo llama *relabrar*. Al cabo de un mes el proceso está terminado. Entonces el pellejo se vacía nuevamente y los residuos de corteza se hacen penetrar en la piel por medio de un enérgico

---

571 HPyr C I, 131, 135

572 ib. 134 - 135.

573 Lamano *colambre* 'la piel aun no curtida'; GK 113 *colambre* = *pellejo*.

Cp. salmant. *boticuero* = 'boto, pellejo de vino o aceite', *cantimplora* 'vasija o bota de vino, de tamaño y cabida grande'.

Extrem. *barquino* 'pellejo de cabrito utilizada como odre, que conserva la figura de aquél y tiene la espita en una pata' (Velo Nieto); Corominas I, 417.

574 GK 113.

575 Cp. Corominas s. v. *soplar*. Cp. extrem.-salmant. *jimplar* 'sollozar' (Zamora Vicente; Lamano).

576 Cp. Giese, NO-Cádiz 179; Alonso, Encicl.

577 Giese 177 y sigs.; Blümner, Gewerbe und Künste I, 263.

578 Según MF 575: 2 - 6 semanas.

sobado con las manos [579]. Con esto termina el *curtido* y la piel está lista para recibir la *pez*, cuya finalidad es impermeabilizar el pellejo. Se dice que la piel "*está a punto de pez*". La pez es un producto secundario de la elaboración de la resina y proviene de la fábrica *peguera*. Se la compra en estado sólido en barras, *torales*, de 4-6 arrobas de peso. Para emplearla es menester primero hacerla hervir en agua en grandes ollas. Luego se vierte dentro del pellejo. A continuación se infla el pellejo y se sacude el líquido en el interior: "*se enjagua bien el pellejo*" [580]. Lo que queda se vuelve a echar dentro de la olla y el pellejo se pone a secar al sol.

2) a los odres destinados al aceite, al aguardiente o al mosto, no se les echa pez, porque estos líquidos atacan la pez; en muchos lugares se les llama *pellejina* (así en Moraleja y en Arévalo), un diminutivo que implica lo imperfecto o no terminado.

Los *pellejos* y las *pellejinas* llenos se *atan* con un *cordel*.

b) b o t a s . Son por lo general odres de menores dimensiones, que no conservan la forma primitiva de la piel, sino que están cortados de acuerdo a un *patrón* o *plantilla*, generalmente de cartón, que se pone sobre la piel, y ésta se corta siguiendo el molde. Las *botas* se cosen por el lado de adentro, es decir con los pelos para afuera, y luego se las da vuelta. En la bota terminada los pelos quedan pues para adentro, lo mismo que en el pellejo. En la costura se mete, para hacerla más hermética, una *trenza* de cáñamo y se cose con un hilo empegado, el *cabo;* los agujeros se hacen con un punzón llamado *aguja;* lám. 16 n.

Cierres: en las *botas* de mayores dimensiones se pone en el cuello un pedazo de *asta de toro* o un trozo de *madera de boj*, *álamo* o *fresno*, con orificio cerrado por un *corcho*, *tapón*. En las *botas* más pequeñas, de las cuales el vino se bebe directamente, se pone una *llave* con una abertura mayor para llenar el recipiente y una menor para beber, lo que da este tipo de odre semejanza con el *botijo* descrito en la pág. 60. Se bebe de la *bota* sin tocar el recipiente con los labios.

La elaboración del aceite [581]

También en lo que se refiere a la elaboración del aceite se han conser-

---

579 MF 575: "Las actuales técnicas han creado nuevos procedimientos de preparación, mas no puede afirmarse que estos sean siempre mejores que los tradicionales, que no deben olvidarse".

580 *enjaguar*, *enjuagar* (Alonso, Encicl.).

581 Bierhenke, Ländl. Gew. 6-92 (con amplia bibliografía); HPyr C II, 477-495 (con bibliografía); Giese, NO-Cádiz 168-176: Andalu-

vado en la provincia de Ávila métodos y utensilios muy antiguos, transmitidos de generación en generación. Hay olivares y molinos de aceite sólo en el Barranco, en la ladera meridional de la Sierra de Gredos. Para la elaboración del aceite pueden ser tomados como ejemplo los dos molinos de Mombeltrán y de Poyales del Hoyo; el primero situado en el valle del río Torre y el otro en la región de la surgente del Garganta de las Muelas; ambos ríos son afluentes del río Tiétar, que forma el límite meridional de la provincia. En los dos molinos se encuentran aún el *moledero de noria* (molino de muelas verticales) y la prensa de viga [582]. Ambos artefactos están instalados en un edificio especial: en el *molino de aceite* [583] (Mombeltrán) o *lagar* [584] (Poyales), en el que se halla además el fogón para calentar el agua necesaria para el prensado y al que están adosados los depósitos para las aceitunas llamados *aceituneros*, lám. 19 a. Estos depósitos son dependencias cubiertas [585], de forma alargada, que se tocan por sus lados longitudinales. En Poyales, donde hay tres depósitos, miden 3 m. de largo, 2 m. de ancho y 3.50 de alto. El molino de Mombeltrán tiene dos *aceituneros* de 6 m. de largo, 2 m. de ancho y 3 m. de alto. Por el lado menor y opuesto al molino cada depósito tiene una puerta y encima una ventana cerrada con un postigo. El piso recubierto de piedra está inclinado un poco hacia uno de los lados, para que corra el líquido o *borra* que sueltan las aceitunas. El *aceitunero* se carga por la puerta y cuando las aceitunas ya han alcanzado gran altura se sigue la operación por la ventana superior. Por una puerta de comunicación que conduce al interior del molino las aceitunas se sacan de nuevo de los depósitos para su elaboración. La cantidad destinada a la prensa se echa con palas de hierro desde los aceituneros a

---

cía; Llorente Maldonado 187-188: Ribera; Coco 148-150: Extremadura. Wilmes, AILi VI, 223 y sigs.: el molino de aceite de Boltaña; T. Buesa Oliver, *Terminología del olivo y del aceite en el alto aragonés.* En: Miscelánea dedicada a Mons. A. Griera I, 57 - 109.

Pires de Lima, Au. C., *As oliveiras em Portugal.* En: *Estudos etnográficos, filológicos e históricos* VI, 131-311, Porto 1951, del mismo autor, con interesantes ilustraciones.

A History of Technology; Benoit, *Histoire de l'outillage rural et artisanal.* Paris 1947.

582 Lo mismo en Andalucía; sin embargo la modernización hace grandes progresos.

583 HPyr C II, 477.

584 Bierhenke 8.

585 id. 9; sin embargo sin techo en la Sierra de Gata id. 10, nota 2.

un depósito *-troje-*[586], en el interior del molino; este *troje* tiene 3.50 m. de largo, 85 cm. de ancho y 35 cm. de profundidad. De aquí se llevan en cestos de mimbre, *cobanillos* [587], de 40 cm. de diámetro y 25 cm. de alto, al *moledero*. El fogón para calentar el agua *-caldera-* [588], está cerca de la prensa. En un zócalo cilíndrico de ladrillos cuelga un caldero de hierro o de cobre. En Mombeltrán el agua se extrae con una *bomba* de un *pozo* [589] y se conduce a la caldera por una *tubería* de lata, —protegida por un revestimiento de madera, abierto para arriba, quizás un antiguo canalón de desagüe—, que por uno de sus extremos atraviesa la pared y por el otro reposa sobre la caldera. El agua caliente es sacada del caldero con cubos o con un *cazo* de largo mango. En Poyales el agua se extrae de un arroyo y se conduce con *tuberías* hasta la caldera [590]. Medidas de una caldera: 150 cm. de diámetro, 115 cm. de alto.

En los molinos de aceite de Ávila hemos encontrado tan sólo la forma primitiva del *moledero* [591] de noria; tiene un *rulo* (o volandera) en forma de cono truncado, cuya superficie circular mayor va contra el lado exterior de un zócalo de forma circular (lám. 19 b)[592]. Esta base, de 15 cm. de

---

586 En Salamanca *troje* 'lugar al aire libre, donde se almacena la aceituna antes de prensarla' (Lamano), sin tejado como en Andalucía (Giese 168). Cp. sobre el término (depósito de granos, etc.) págs. 27, 195.

587 Cp. cap. Viticultura. Coco 148: *covaniyo* 'cesto de vara de olivo que hace fanega y media de aceituna' Badajoz, etc.

588 Bierhenke 79-80.

589 id. 15.

590 Bierhenke 15.

591 El mismo término en la Sierra de Gata (Bierhenke 33).

592 Cp. sobre la historia y la difusión de tales "moledores" Bierhenke 24 y sigs.; se encuentra el mismo tipo de molino en la Sierra de Gata, Salamanca (Llorente Maldonado 188), Mérida (Zamora Vicente, Mérida 59, lám. XXVIII: *alfanje;* según Coco 149 *alfanje* = *infierno* 'el depósito donde va a parar la masa de aceituna ya molida; *infierno* es el nombre antiguo; ahora se llama *alfanje*'; cast. *alfarje* García de Diego 388; Corominas I, 113), Córdoba (RDiTrPop XII, 292 y sigs., fig. 18 *muela de almazara*, con *alfanje* fig. 19 *almazara* del siglo XVI), Cádiz (Giese 169-170); Prepirineos de Aragón (Wilmes, AILi VI, 223-224, lám. XII). Lo mismo en Portugal, el dominio catalán y diversas regiones de Italia, África, etc.

El mismo tipo de molino sirve para triturar yeso y otros objetos; cp. sobre el molino de yeso Scheuermeier, Bauernwerk II, foto 453 Piamonte; Baleares (Salvator, Die Balearen I, 341-342; también Lohemühlen, para moler corteza), Valencia (Lasteyrie, t. I, Maschinen, Taf. IV, 4, 5), Lohemühle también en Cádiz (Giese, lám. 23 c, pág. 176); Dicc. Alcover

Según el AIS 897 la silla de madera con estrecho respaldo (ib. fig. 2) está atestiguado con la designación *sopia, sopcha, supcha,* etc. en los valles retorromances (lugares 1, 11, 13, 15, 16, 17) y con la denominación SCAMNU en Brescia (248), Pavia (270; Annovazzi *scagn* 'banquillo de cuatro patas', 'seggiola'), Cremona (285), el Trentino (312, 313, 323) [22] y Venecia (Belluno: 315, 316): *skañ*. Corresponden estos términos a los usados en la misma zona para designar el simple banquillo del que nuestro mueble representa como una prolongación.

Registran Gartner, Ladinische Wörter 185 *karega* como forma moderna frente a *škany* y Tagliavini, Livinallongo *skañ* 'scanno, sgabello (sempre senza spalliera)' frente a *karyega* 'seggiola' tomado del veneciano y Elwert, Die Mundart des Fassa-Tals *skañ* 'silla autóctona', seguramente de madera, *sela* 'banquillo', *karyega* 'silla moderna a la manera de las casas burguesas'. En efecto, la palabra *carega* ampliamente difundida en los dialectos del Norte parece indicar la silla moderna (con asiento de paja), según queda señalado expresamente en diversos lugares del AIS 897 (frente a *skañ*); cp. Zanette, Diz. Veneto *carég̃a* 'seggiola con il sentar di paglia', Pirona *ciadrèe* 'seggiola', *ciadreòn* 'seggiolone, a bracciuoli' frente a *sièle* 'banquillo de tres patas'; *car(i)ega* 'silla con asiento de junco' Pordenone (Sartor); *kadreyga, kadragon* 'seggiolone, accanto alla stufa' Tesino (Baer 57); etc.

Sobre el origen de *carega* CATECRA cp. FEW II, 508; Corominas I, 572; Rohlfs, Die lexikalische Differenzierung 11.

En Belluno y Trento el AIS 898 registra *škañ* con el doble sentido de 'banquillo' y 'silla, stabelle' (P. 307, 311).

---

savoyards anciens, hors de Savoie qu'en Savoie" (VieCamp 15. 12. 1923, pág. 22). Encontramos no obstante en dicho número dedicado al mobiliario de Saboya y Delfinado abundantes informes sobre nuestro mueble; cp. ib. págs. 7, 21, 25, 29, 46, 47, 48, con reproducciones: formas en parte sumamente rudimentarias; Ph. de Las Cases, Dauphiné et Savoie, 63, 72; Emile-Bayard 337; "quelques chaises rustiques" Vallorcine-Saboya (RGAlp XXIV, 678); Tardieu, nos. 162 y sigs.: Doubs, Saboya, Vosgos; Giese, Dauphiné 63, lám. X; Granlund, Maison sanvéranaise, fig. 9, pl. 4.

[18] Brocherel, fotos 73 y sigs; E. Canziani - E. Rohde, *Piedmont.* London, 1913, págs. 46, 62; Peasant Art in Italy, foto 15; etc.

[19] Reproducciones en Peasant Art in Italy, fotos 341 y sigs.: Cremona.

[20] Ce fastu? VII, fig. 4, 5, 19, 25, 26; BW II, foto 91: hostería del Trentino.

[21] Mostra Marca Trevisana: mobili rustici; Angelini, Arte minore bergamasca 124 (dibujos).

[22] Reproducción de una silla de madera de una hostería en. BW II, foto 91; AIS registra en dicho lugar *scaña* al lado de *kadreya.*

para prensar. Dos *cubos* dan un *capacho.* Estos *capachos* (lám. 19 c)[599] son recipientes circulares de tejido de cáñamo, con un diámetro de 80 cm. y una *boca* en la parte superior de 40 cm. de diámetro[600]. Catorce *capachos*[601] llenos constituyen una *carga* o *pie* de la prensa. Los *capachos* se ponen uno exactamente encima del otro, con la *boca* para arriba. La *boca* del último *capacho* se cubre con otro vacío "para que no pegue la masa en la compuerta". La carga entera va tapada con una tabla pesada[602], *compuerta,* para que la presión sea pareja.

Volvemos ahora al proceso del prensado y a la maquinaria y partes de la instalación del molino que a él se refieren. Cerca de una de las paredes longitudinales del edificio se encuentra la respetable prensa —llamada *viga* — (lám. 19 d)[603] cuya *viga* propiamente dicha tiene en Poyales 10 m. de largo; Mombeltrán alcanza los 14 m.[604]. En Poyales la *viga* de prensar está constituida por un grueso tronco de árbol tallado, con una sección transversal de 65:65 cm.; en Mombeltrán se han unido 6 troncos por medio de cintas de acero o *cinchos* para formar la viga[605]; ésta tiene 14 m. de largo y una sección transversal de 75 cm. de ancho y 90 cm. de altura. El punto de apoyo de la palanca está en su extremo posterior entre dos gruesos postes de madera o *madrinas*[606] (a), sobre las cuales hay una *carga de piedra* que actúa como contrapeso cuando la prensa está en acción. Esta *carga de piedra* está, para mayor seguridad, unida con la pared de la casa detrás de

---

[599] Bierhenke 77-78, 85; Giese, NO-Cádiz 174; Llorente Maldonado 188: *capacho, capazo;* Corominas I, 651.

[600] Corresponden exactamente a los descritos por Bierhenke 43, 78 de la Sierra de Gata.

[601] En Poyales; en Mombeltrán hasta dieciocho. Verbo: *encapazar.*

[602] Lo mismo en Extremadura, en los Pirineos, etc. (Bierhenke 43, 78; HPyr C II, 486); igualmente en las prensas de vino.

[603] Cp. sobre la historia y la difusión de tales prensas Bierhenke 44-72 (Geschichte und Verbreitung der Hebelpressen); HPyr C II, 483 y sigs.; Giese 174-175: Cádiz; RDiTrPop XII, 294: Córdoba; Wilmes, AILi VI, 224 y sigs., lám. XII; etc.

Benoit, obr. cit. 84 y sigs., con dibujos.

Cp. también el capítulo dedicado a las prensas de vino y sobre las formas primitivas de este tipo de prensa Caro Baroja, RDiTrPop XII, 166 y sigs.

[604] Cp. las medidas registradas en HPyr C II, 483 y Bierhenke 40; en ninguno de los casos alcanzan las de nuestra prensa.

[605] Cp. Bierhenke, lám. 9.

[606] Sobre tales personificaciones HPyr C II, 484-485; Bierhenke 73; recientemente Alonso, Encicl.

la prensa, donde forma una especie de nicho (p. e. en Mombeltrán, y donde, a causa de esta disposición, la primera impresión que se tiene es que una de las paredes menores de la casa es la que hace contrapeso a la viga de prensa) [607]. Como punto de apoyo sirven unos travesaños o *bramas,* que se pasan por unas largas ranuras verticales de las madrinas, por encima del extremo posterior de la viga (f) [608].

Hay otro par de postes (b) cerca del extremo anterior de la viga, las *madrinas del fiel*, que tienen una doble finalidad: por un lado deben impedir que la viga de prensa se resbale hacia los lados; por el otro, cada uno tiene una ranura, llamada *roto del fiel*, por la que se introduce un travesaño, el *fiel* (e), que constituye el apoyo de la palanca en posición de descanso y alivia el peso del huso [609]. Por el extremo anterior de la viga pasa un *huso* de madera (c) de 3-5 m. [610] de largo: en Poyales por el extremo aplanado de la viga, como muestra lám. 19 d; en la palanca compuesta de varios troncos de Mombeltrán hay sobre el extremo anterior un gran bloque de madera con rosca, que hace las veces de *tuerca* [611]. El extremo inferior del huso que se ensancha como un gran puño, está perforado para encajar un palo que hace las veces de manija. El mismo extremo está unido a un gran peso de piedra de forma cilíndrica, el *pilón* [612].

El *encapazadero*, el lugar en que se ponen los capachos a prensar (lám. 19 d : g y 19 e), situado debajo de la parte posterior de la viga, está completamente abierto —igual que en la Sierra de Gata y contrariamente a lo observado en los Pirineos [613]— y no limitado por postes. Es una superficie circular formada por una o varias losas (lám. 19 e) situada a 5 cm. sobre el nivel del suelo, con un diámetro de 115 cm. (en Poyales), y está circundada en la periferia por un *canal* circular plano de 10-15 cm. de ancho (e). Sobre el centro llano de esta superficie se apilan los capachos en la forma ya descrita, hasta formar la *carga* o *pie;* luego se cubren con un capacho vacío y la tabla de prensar. Para prensar o *estrujar* [614] se corren

---

[607] Sobre instalaciones parecidas cp. Bierhenke 51, nota 6; Giese, NO-Cádiz 161.

[608] Pueden compararse las indicaciones de HPyr C II, 484; Bierhenke 49; Giese 174.

[609] HPyr C II, 486; Bierhenke 42, 51.

[610] Bierhenke 74.

[611] Bierhenke 41, 74; de forma parecida en Andalucía (Giese 163, lám. 22).

[612] Bierhenke 41-42, 59-61; sobre pilón ib. 74.

[613] HPyr C II, 485.

[614] Cp. págs. 125, 127.

primero los travesaños en las madrinas por encima del extremo de la palanca, luego se quita el *fiel* de las ranuras de los postes de apoyo o *madrinas de fiel* y por fin se pasa a bajar lentamente la viga de prensa haciendo girar el huso hacia arriba. Con gran esfuerzo se atornilla el *huso* hasta que el *peso de piedra* se balancea libremente sobre el suelo y se puede aprovechar totalmente su peso. Aumentándose la presión, el aceite empieza a fluir de la carga, va llenando el canal circular y pasando a las pilas destinadas a la sedimentación. Al disminuir la cantidad de aceite que fluye, se vuelve a levantar la viga por medio del tornillo del huso y se prepara el segundo prensado (prensado = *aprieta*). Se desparrama la pila de capachos, se revuelve o *desmenuza* con las manos [615] la masa contenida en ellos y se vierte sobre la misma agua caliente, que se ha puesto mientras tanto al fuego y que se acarrea en calderos hasta la prensa. Después se efectúa el segundo prensado y por lo general a éste sigue un tercero. Empero, para realizarlo, es menester revolver concienzudamente la masa ya muy seca y apretada. En Poyales tienen para esta operación una *desmenuzadora* especial (lám. 19 g):[616] una caja de madera cuyas paredes están recubiertas por el lado de adentro de largas puntas afiladas; dentro de la caja gira en un eje de hierro un cilindro de madera también recubierto de puntas de hierro. La masa una vez desmenuzada en esta máquina se vuelve a los capachos, se riega con abundante agua caliente y se prensa de nuevo. El aceite resultante del segundo y tercer prensado está abundantemente mezclado con agua y otros residuos [617].

En Mombeltrán se llama *aceite virgen* el obtenido del primer prensado y *aceite corriente* al proveniente del segundo y del tercero. Ambos se mezclan en la pila de sedimentación. El residuo que queda en los capachos, bastante seco, llamado *hueso*, se emplea por lo común como alimento para los cerdos.

El aceite o la mezcla de aceite, agua y residuos, que sale del *encapazadero*, pasa del canal circundante, por dos canales cortos que se comunican con aquél en la dirección del huso (b de la lám. 19 e)[618], a dos *tinajas* de barro empotradas en el suelo, que tienen 130 cm. de profundidad en Mombeltrán y 60 cm. en Poyales. En cada uno de los prensados se abre tan

[615] En Poyales usan una especie de *cucharilla*, lám. 19 f; cp. Bierhenke 82, 87; con la cual remueven la masa mientras que otro obrador deja abiertos los capachos con un *gancho*, lám. 19 f.

[616] De forma parecida en Andalucía (Giese 172).

[617] Bierhenke 82, 83: *aceite virgen*, etc.

[618] Encontramos una instalación parecida en la Sierra de Gata (Bierhenke 43).

sólo uno de estos canales de salida del aceite hacia las tinajas, el otro se mantiene cerrado por medio de un pedazo de madera o de una piedra. De este modo se consigue que el aceite de una de las tinajas se vaya *asentando* [619] mientras la otra se llena lentamente. Ambas tinajas tienen una abertura cerca del piso, por medio de la cual y de una corta *cañería* que se extiende por debajo del suelo del molino, se comunican con un gran depósito de clarificación o *cacería*. Esta tiene en Mombeltrán 75 cm. de ancho, 175 cm. de largo y 130 cm. de profundidad; en Poyales 60 cm. de profundidad [620]. Cuando en las tinajas sube el nivel por el aceite, automáticamente sube también en la *cacería*, pasando así a la *cacería* el agua mezclada con aceite, la *borra* [621], que se halla en la tinaja debajo del aceite puro. En Poyales hay otra *cacería* más en la pared exterior del edificio que mira al arroyo (lám. 19 a), unida a la primera también por una cañería corta que pasa por debajo del piso del molino, y hecha de ladrillos. La definitiva salida del agua, en este sistema de clarificación, se produce por un caño curvado hacia arriba y empotrado a cierta altura en la pared exterior de la segunda *cacería*. Así se tiene la seguridad de no perder ni un poco de aceite. Toda esta instalación para la clarificación del aceite [622] corresponde a un sistema de tubos comunicantes, de modo que en todos los recipientes de clarificación el nivel queda siempre el mismo. Cuando se comienza el prensado están llenos de agua, que a poco es desplazada por el aceite que pasa a las tinajas, de tal modo que al final hay en las dos tinajas sólo aceite puro con un pequeño sedimento de *borra* y otras impurezas, en tanto que la mayor parte de éstas y de la mezcla de aceite y agua ha pasado a las grandes cacerías, de las cuales se extrae en último término como *borra* que se lleva a las fábricas de jabón [622].

Si comparamos este sistema de clarificación con el de la Sierra de Gata descrito por Bierhenke (Ländl. Gew. 82-83) o con la muy primitiva instalación observada por Krüger (HPyr C II, 491-492), podemos afirmar sin más que la que venimos estudiando es fundamentalmente más perfecta, ya que permite una mejor clarificación y un mejor aprovechamiento del zumo de las aceitunas.

El aceite clarificado finalmente se extrae con los *cazos* de largo

---

[619] El mismo término en la elaboración del vino.

[620] Cp. Bierhenke 66 (Baleares) y Giese 173 (Andalucía).

[621] Bierhenke 88; Alonso, Encicl. *borra* 'poso de vino en el porrón' Soria; 'hez que queda en las cubas' León, 'heces de vino' (Llorente Maldonado 180, 187): Salamanca; etc.; Corominas I, 493.

[622] Lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke 83).

mango [623] de las tinajas y se vierte en otros recipientes de barro, llamados también *tinajas* [624], para conservarlo, o se pasa a los odres [625] si es menester transportarlo. Por último se saca de las tinajas la *borra* y se lleva a las fábricas de jabón.

* *
*

La prensa de viga usada para la elaboración del vino parece haberse conservado en lo que respecta a la España central y sus inmediaciones casi exclusivamente en la provincia de Ávila. Tanto FC III, 407 como Bierhenke, Ländl. Gew. 44, 46, nota 3 citan un solo caso análogo de la provincia de León y HPyr C II, 470 hace notar "que la prensa de viga se usa en la región ante-pirenaica exclusivamente para la elaboración del aceite".

Como tal se emplea en diversas partes de la Península (España y, con bastante frecuencia, en Portugal).

En cambio se usa rara vez como "molino de aceite" el moledero de noria tirado por una caballería. Como en Ávila ha sido observado en la Ribera de Salamanca.

Por lo demás existe, en cuanto a la extracción y elaboración del aceite, una amplia coincidencia entre la Sierra de Gata y la Sierra de Gredos. En lo que atañe a Salamanca Llorente Maldonado, 28, observa: "Hasta hace pocos años no existían más que molinos hidráulicos o de motor animal, como los antiquísimos molinos árabes de aceite... Ahora ya hay un moderno molino eléctrico de aceite..." Faltan empero datos para otras regiones de la España central.

En cuanto a los métodos aplicados a la elaboración del vino parece que no existen grandes diferencias en el interior de España. Ya de la exposición comparativa que nos brinda HPyr C II, 442-447 se deducen coincidencias numerosas que nos autorizan a aceptarlas también en lo que afecta a las regiones de la España central. Lamentablemente no disponemos de informaciones más detalladas de la bibliografía regional. Destacaremos tan sólo que bodegas subterráneas tales como las hemos encontrado en Ávila existen también en la Mancha (MF 456), igual que en León (FC III, 404) y seguramente en numerosas otras partes de la España central.

---

[623] Bierhenke 83, 88; HPyr C II, 491; cp. también el cap. Utensilios domésticos; Elaboración del vino.

[624] Bierhenke 89-91; HPyr C II, 494, A II, 215, 217-218; Giese 175.

[625] HPyr C II, 494-495; cp. también pág. 131.

EL PASTOREO Y LA GANADERÍA [626]

Pueden ser consideradas como regiones manifiestamente ganaderas con pastoreo extenso en la prov. de Ávila la parte septentrional de la montaña —la Sierra propiamente dicha— y las zonas rayanas del Valle Amblés, donde los rebaños encuentran abundante comida en las laderas cubiertas de hiniesta o sea *monte bajo*. En cambio, en el Norte de la provincia —en la Meseta— y en la vertiente meridional de la Sierra —en el Barranco— la economía se apoya fundamentalmente en la agricultura. En estas últimas regiones han quedado muy pocas praderas de pastoreo para el ganado y los habitantes se limitan allí a la cría del ganado para el propio consumo. En el Barranco y también en la zona de El Barco de Ávila el ganado ha sido confinado sobre todo a las praderas de montaña ("Bergweiden") situadas a gran altura y a menudo a gran distancia de las poblaciones, además mal irrigadas como consecuencia del carácter escarpado del terreno, por lo que no son muy aptas para los cultivos intensos propios de esas regiones. En la Meseta la tierra se emplea extensamente para el cultivo del trigo y de las patatas, de modo que en ella el número de las praderas queda muy limitado [627]. Por consiguiente nos apoyaremos para el estudio de la cría de ganado y de la cultura pastoril en primer lugar en la Sierra y en el Valle Amblés.

---

[626] Bibliografía del pastoreo: HPyr B 8; Violant y Simorra, *El Pirineo Español*. Madrid 1949 (y otras publicaciones del mismo autor); MF 484 y sigs.; Caro Baroja, Los pueblos de España 351 y sigs.: ganadería de las Castillas, estudio histórico.

Estudios regionales: N. Hoyos Sancho, *La vida pastoril en la Mancha*. En: Estudios Geográficos, Madrid, 1948, págs. 623-636; G. Manrique, *Yanguas de Soria: Cultura popular pastoril*. RDiTrPop X, 161-175; id., *San Pedro Manrique: Cultura popular pastoril* (Soria). RDiTrPop VIII, 494-525; L. Cortés y Vázquez, *Ganadería y pastoreo en Berrocal de Huebra (Salamanca)*. RDiTrPop VIII, 1952, págs. 425-464; 563-595; id., *Las ovejas y la lana en Lumbrales. Pastoreo e industria primitiva en un pueblo salmantino*. Salamanca 1957.

Saturio González, *Industria pastoril en la Sierra de Burgos*. En: Actas y Memorias de la Soc. de Antrop., Etnogr. y Prehistoria XVI, 262-275; M. de Terán, *Vaqueros y cabañas en los montes de Pas*. En: Estudios Geográficos VIII (1947), 493-536.

J. Aguirre en: Museo Municipal de S. Sebastián: IV Sección: *Pastoreo*, con numerosas ilustraciones, Violant y Simorra.

[627] Cp. sobre la Mancha Jessen 172 y sigs.

1. El pastor

El nombre común del hombre que se dedica a la ganadería es *ganadero;* se emplean además *pastor, cabrero* y *vaquero* [628].

La indumentaria de los pastores apenas se diferencia en la actualidad de la de los labradores [629]. Lleva el pastor pantalón y saco de *paño* o de cuero, a lo que se agrega la *faja* común, en la que se meten los pequeños objetos de uso diario, y el *sombrero de paño* [630]. Para protegerse de la lluvia y del frío lleva una *manta* que mientras no se usa va doblada y puesta sobre el hombro. La mayoría de las veces los pastores visten además los antiguos delantales de cuero, los *zahones* [631], que protegen la ropa del desgaste y los muslos de la humedad; también la *zamarra* [632], un chaleco sin mangas de piel de oveja curtido por su propio dueño; por fin como calzado las *albarcas*, especie de sandalias de piel o cuero (que hoy se hacen también de gomas de auto viejas) [633] y que se sujetan con una *correa*. Transportan la comida en el *morral*, que es un especie de bolso de cuero o piel provisto a veces de un bolsillo cosido *cartera*, para pequeños objetos de uso diario; el *morral* [634] se lleva al hombro colgado de una correa. Para los días de lluvia se ha conservado aún el uso de la *capa* [635], que no es empero tan necesario en Ávila pobre en lluvias como en las provincias del N y el NO de la Península; hallamos, sin embargo, un ejemplar entre los pastores

---

[628] Además de los pastores profesionales a veces los mismos campesinos se dedican al pastoreo, igual que en partes de León y de Zamora (MF 485, 486).

[629] Cp. foto 42 y el cap. Trajes. He aquí algunas referencias a reproducciones: Ortiz Echagüe, fotos 120 - 122 Soria; N. de Hoyos Sancho, La vida pastoril en la Mancha, lám. III, fig. 1; Caro Baroja, Los pueblos de España lám. 33 Soria; N. de Hoyos Sancho, El traje regional 17 Guadarrama; Anderson, Spanish Costume: Extremadura; HPyr B 10.

[630] No he visto la gorra de piel mencionada en HPyr B 9-10 y observada en nuestra región por Sánchez Gómez y en la Ribera soriana por T. Ortega 60.

[631] Cp. pág. 89: Trajes. HPyr B 9; se usa también en Soria, Segovia, Salamanca y Extremadura (Santos Coco XV, 77).

[632] Cp. pág. 89; HPyr B 7, 8; Bierhenke, Sammlungen 279, lám. 6: Hirtenjacke Alentejo.

[633] Cp. pág. 90: Trajes.

[634] HPyr B 11; Lamano: *mochila;* Anderson, Spanisch Costume 25, con foto: *zurrón, morral;* Violant y Simorra, obr. cit. 396; etc.

[635] HPyr B 10; Ortiz Echagüe 163 y sigs.: Zamora, etc.; Caro Baroja, obr. cit. lám. 33: Soria; Cuadro de Sorolla: Tipos de Ávila, reproducido en Temas Españoles Nº 380; etc.

de Mi-Mu. Para sus tareas el pastor emplea un palo terminado arriba en
el tamaño de los del Norte de la Península (HPyr B lám. 1).
un puño o en un gancho; en el primer caso se llama *bastón* o *garrota*, en el segundo, el que tiene gancho para agarrar uno que otro animal, *cayado* o *cayada* [636]. El bastón le sirve, en primer lugar, de apoyo y no llega a tener

El pago de los pastores se hace en la actualidad en dinero contante y sonante. Antiguamente recibía centeno u otros productos naturales como ocurre aún hoy a menudo con el médico y siempre con el molinero [637].

Durante los cinco meses de calor o verano, de mayo a setiembre, el ganado en su mayor parte permanece casi constantemente en la pradera. A este campo de pastoreo de verano se le llama *agostadero* (cp. más abajo). En invierno el ganado se recluye en los establos o, ganado y pastor, emigran a Extremadura (*trashumar, ganado trashumante*) [638], donde cada pastor tiene asignada su pradera y su vivienda. Para llegar hasta allí el ganado trashumante usa caminos perfectamente determinados: *cordeles* o *cañadas* [639]. Se distinguen distintos tipos: de 1ª clase *cañadas*, de 60-70 m. de ancho; de II y IIIª clase *cordeles*, de 20 m. de ancho y menos (según datos de una persona de confianza de Horcajo, antigua población pastoril).

Cada pastor establecido por su propia cuenta tiene a su servicio uno o varios ayudantes o *ganaderos*, que en 1932 ganaban alrededor de 25 pesetas con manutención completa y 50 pesetas sin manutención. Por cada oveja y cada cabra se debe pagar anualmente el *costo de pasto* de 25 pesetas (*cada cabra se pone de costo de pasto*), según datos recogidos en Horcajo y La Zarza. No pudimos establecer si es costumbre pagar también por los animales que nacen en tales praderas.

Los pastores que deben llevar el ganado a la alta montaña, o que duermen en las chozas de las praderas, llevan siempre escopeta para defenderse de los lobos [640] que todavía se encuentran con mucha frecuencia.

---

[636] GK 160; HPyr B 16; Lamano 292 *bordón;* Cortés y Vázquez *cayá.*

[637] HPyr D 201 y sigs.; cap. Molino.

[638] Existe sobre la trashumancia una bibliografía extensa, especialmente en revistas geográficas. He aquí algunas referencias escogidas de trabajos recientes: MF 417 y sigs., 486; Jessen, Mancha 173, 185 y sigs.; Caro Baroja, obr. cit. 353 y sigs.; sobre la trashumancia soriana Estudios Geográficos XV, 1954, págs. 337-377; sobre *La trashumancia en Valdelaguna (Burgos)* ib. XVI, 1955, págs. 163-166; RDiTrPop VI, 146 - 147.

[639] HPyr A I, 84, nota 7; MF 417; Jessen 184; Caro Baroja 353; etc. Sobre la terminología Alonso, Encicl.

[640] HPyr B 21; FC I, 372.

2. La choza del pastor

El a b r i g o para los pastores en las praderas de la montaña y que en general se halla diseminado, con variantes en la forma, por toda España, se llama *choza* [641].

La *choza*, foto 43, se halla emplazada directamente en la *majada* o lugar donde se recoge para dormir el rebaño. Estas m a j a d a s, en las praderas de la montaña, asemejan un redil hecho con arbustos de hiniesta y postes; otras veces están rodeados de un muro de piedra de 1 m. de alto. Con la misma frecuencia el ganado se echa a descansar sencillamente en la cercanía de la choza, sin ningún cerco protector, vigilado sólo por fieles perros.

La choza está hecha, a menudo, sólo con ramas y postes [642]. Algunas, sin embargo, tienen la parte de abajo construida de piedras yuxtapuestas, hasta más o menos 1 m. de altura. En este caso los postes que sostienen el techo cónico van encajados en la parte superior de la pared [643].

Hemos anotado las siguientes medidas de una choza de construcción corriente de Las Casas, completadas por datos de los pastores que la habitan; su tamaño corresponde a tres personas para vivir y dormir: diámetro o *cabida* en el suelo, cerca de 3.50 m.; altura, cerca de 4 m. Según la forma, que a veces es angular y por lo general circular, y el tamaño se clavan en el suelo de 4-8 sólidos *palos* o *latas* de encina, con cierta inclinación hacia

---

[641] Cp. sobre las chozas de pastores HPyr A I, 65 - 68; MF 458 - 459; FC III, 194 y sigs.; sobre la f o r m a c i r c u l a r de cabañas y casas F. Krüger, Las Brañas 24 y sigs.; también el estudio de G. Rohlfs, *Primitive Kuppelbauten in Europa*. München 1957; diversos trabajos de J. Días; M. Cardozo, *Die "castros" im Norden Portugals*. Guimarães 1959.

[642] Encontramos tales chozas también en las inmediaciones: FC III, 195 - 196 *chozos* toledanos, hechos con juncos y anea (según el estudio de Ismael del Pan); F. Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 8 y sigs.: el *chozo* del pastor, con fotos; *zarzo* 'especie de cabaña que hacen los pastores con cañas, mimbres, juncos, paja, etc.; Guadalajara (RDiTrPop II, 146), sobre variantes semánticas cp. *zarzo* 'vallado' Soria, Corominas IV, 855.

[643] He aquí algunas variantes de las provincias vecinas: Jiménez de Gregorio, obr. cit.; O. Schmieder, Gredos, foto 10; Cortés y Vázquez, RDiTrPop VIII, 431 *chozo* de Salamanca: cónico, de piedras mampuestas y cubierto de escoba o ripio; de planta circular y de cubierta cónica; con dibujo; FC III, 151: foto de un *chozo* de Ávila; Hopfner, fig. 34, 46 choza circular, toda de piedras mampuestas: Valladolid.

adentro y enganchados por la parte superior por medio de sus extremos horquillados u *horcas*. Entre estos postes principales se ponen ramas más delgadas y débiles, las *latas*, que en la parte inferior están separadas por un espacio de 50-60 cm. En esta especie de armazón se entretejen ramas rectas, lo más largas posibles, de modo que el conjunto alcanza la necesaria solidez. Se cubre y espesa a continuación la choza usando ramas de hiniesta y arbustos enteros de hiniesta con raíces y todo. Se empieza por abajo: los extremos gruesos de las ramas y las raíces van siempre para arriba. Se pone una hilera sobre la otra, más o menos como en las tejas, hasta arriba, sin usar nada especial para asegurarlas, trabándolas sencillamente entre palos y latas. Para la última hilera, la superior, se emplean ramas especialmente espesas y cortas que se entretejen. Se pone cuidado en que estén bien trabadas. Sobre esta primera cubierta se pone una capa segunda y a veces una tercera, de ramas más finas, para que no pase la lluvia. Se consigue así cubrir el conjunto de modo uniforme y bastante resistente protegiéndolo contra las inclemencias del tiempo. Como terminación, sobre la punta de la choza se pone una capa de forma cónica, el *corono* [644], hecha de ramas espesas, en la que se encaja una piedra de regular tamaño para impedir que el viento la tire al suelo o haga volar el techo. La puerta que en general se halla del lado Sur (cp. también el capítulo sobre la casa), está sencillamente hecha de tablas unidas por clavos y reforzada por algunos palos de encina. Constituyen el marco un par de postes especialmente sólidos del armazón de la choza. Medida aproxidada de la puerta: 65-100 cm. Como protección contra el ganado, el borde inferior de la choza está recubierto por el lado de afuera, hasta alcanzar una altura de alrededor de 80 cm., de una pared de ramas secas, sostenidas por estacas clavadas en el suelo. Un foso pequeño impide la entrada del agua en caso de grandes precipitaciones pluviales. El piso de la choza no está recubierto sino de tierra bien apisonada, exceptuando el centro en el cual se halla el hogar, donde hay una superficie de aproximadamente 1 m. de diámetro, recubierto de piedras. El *hogar* que lleva la misma denominación que el de las casas está igualmente ubicado a ras del suelo. La gran *caldera* cuelga de una soga, asegurada arriba en un *palo travesaño*. El humo sale por todas partes, a través de las rendijas de la choza, y cuando se hace la comida parece que ella estuviera ardiendo. Es menester acostumbrarse mucho para resistir la permanencia en el interior. En torno, contra las paredes, están las *camas*, que a la vez sirven de asientos.

---

[644] Jiménez de Gregorio, obr. cit. 9 *corona* = parte alta del *chozo;* sobre el cambio del género cp. Sánchez Sevilla § 53.

Son los lechos más simples y primitivos que hemos visto[645]. El caballete o el armazón está constituido por cuatro o seis ramas horquilladas clavadas por pares en el suelo y que sobresalen del mismo unos 30 cm. Sobre estas ramas se ponen, en sentido longitudinal, palos más o menos rectos y sobre estos mismos, en dirección transversal, ramas cubiertas a su vez de musgo y helechos. Finalmente, como última capa y también como abrigo para el que duerme se emplean algunas pieles de oveja, *pellejos con su lana*.

Los víveres se renuevan más o menos semanalmente. El pastor los trae cuando vuelve de llevar el queso, que ha preparado en el interín, al valle. El queso se conserva hasta ese momento en una choza especial, la *quesera* (foto 43). Conservación de los víveres: el vino se pone en *pellejos;* el pan en el *costal;* la sal en un *costal de una fanega* (alrededor de 1 quintal); la pimienta en el *talego*, una bolsa pequeña de tela o de cuero de cerca de 1 libra: el aceite en la *cantarilla de lata;* antiguamente, y a veces aún hoy, en un *cuerno aceitero o liara* [646]. El tocino y el jamón son primeramente salados y puestos luego a ahumar en la misma choza. En ningún lugar faltan los *ajos*, que se cuelgan en *ristras* [647].

Al equipo de la choza deben agregarse además los utensilios para ordeñar y para preparar el queso (cp. más abajo), los *pucheros*, la vajilla y el *candil* del aceite. En Niharra y en la Aliseda los pastores emplean como protección contra el sol y la lluvia el *chozo*, una especie de estera

---

645 Schmieder, Die Sierra de Gredos 56: "Die Lebensweise der Hirten ist sehr primitiv. Ihre Hüte besteht aus einem kreisrunden Wall grosser Felsblöcke, darüber ein Dach von Ginster, Abb. 10. Ginster, mit ein paar Schaffellen bedeckt, bildet auch ihr Lager". Cp. sobre tales lechos primitivos en cabañas de pastores Krüger, El mobiliario popular A.

646 HPyr B 13. Podrían citarse muchos casos análogos; cp. p. e. MF 465 "Los cuernos de animales son empleados para hacer varios objetos: de cuerno es la aceitera, los vasos y las cucharas muchas veces grabados por los pastores, o con dedicatorias amorosas si se dedican a su novia", La Mancha; hay ejemplares magníficos en el Museo del Pueblo Español de Madrid (cp. el Catálogo de las cuernas de dicho Museo y lám. 25 de Caro Baroja, Los pueblos de España; anteriormente los excelentes estudios del P. Morán). Lamano *cuerna, liara;* Cortés Vázquez, Las ovejas y la lana en Lumbrales 36 y sigs., fotos 7, 10; id. RDiTrPop VIII, 583 *liara*.

Sobre *liara* GK 162; Maldonado, La Ribera 181; Zamora Vicente, Mérida 109; también en Andalucía *liara* 'bote de cuerno que usan los ganaderos y cazadores para llevar aguardiente (Alonso, Encicl.); Corominas I, 128.

Cp. cap. Utensilios de casa.

647 GK 115; HPyr A II, 209.

tejida de escoba, que se sostiene en forma de techo oblicuo por medio de dos palos; lám. 20 a [648].

pastorear - pastorear

pasto - pradera con pasto

monte - pradera de montaña [649], con *piorno* (cp. en la Introducción las diversas clases de hiniesta)

dehesa, desa - pradera en general [650]

retoño, gramujo - brotes que da la hiniesta o piorno en Junio, inmediatamente después de florecer y que es comida preferida de las cabras

vainilla - el fruto o vaina

3. Los rebaños (cabrío, ovino, bovino)

Los rebaños (cabrío, ovino y bovino)

atajo - rebaño de cabras pertenecientes a un solo propietario [651]

dúa - rebaño de cabras perteneciente a varios propietarios [652]

piara - el rebaño en general (Las Casas), sobre todo de ganado trashumante [653]

abollada - de vacas, perteneciente a varios propietarios [654]

El ganado se distingue en ganado *lanar*, ganado *vacuno* y ganado *cabrío* o se le llama sencillamente la *res*.

a) Cabras y ovejas. El rebaño sigue a un *macho* o *capón fuerte*, que lleva la gran *campanilla* que se oye desde lejos (cp. más abajo). Para llamar a ovejas y cabras produce el pastor una especie de sonido chasqueante, algo así como *ng, ng*.

---

648 Cp. sobre objetos semejantes HPyr A I, 67; Krüger, El mobiliario popular A: camas de pastores, con referencias a Cortés Vázquez (Salamanca), etc.

649 *monte*: término general para todo lo que crece en los cerros: *monte bajo* = 'arbusto', *monte alto* = 'árboles'; Sánchez Sevilla § 107: *monte* = 'terreno con árboles (encinas) en oposición a "campo raso".

650 Variantes extremeñas *hesa, jesa*, etc. VKR II, 85; XVI, 249; Santos Coco 72; Corominas.

651 Cp. sobre la palabra García de Diego, RFE XV, 239 y sigs.; Corominas II, 888; Lamano *atajo*, verbo *atajarse* 'apartarse el ganado en atajos'.

652 Corominas II, 207.

653 Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 101 'rebaño de ovejas'; Lamano; Llorente Maldonado 179, 190); Zamora Vicente, Mérida 124, 190; GK 166 'rebaño de cerdos'; Corominas III, 765.

654 Lamano registra *abollar* = *abollecer* 'engordar'; cp. Alonso, Encicl.

Para distinguir los animales de diferentes propietarios se hacen en las orejas de los animales diversos c o r t e s y mutilaciones: *señalar*, la *señal* [655]. Estos cortes pueden ser en la oreja derecha o en la izquierda o en ambas. Caben pues las más variadas combinaciones (lám. 20 b):

cercillo, oreja cercillada (b 1) - corte que va hasta casi el arranque de la oreja; el colgajo cortado cae hacia abajo, de ahí el nombre.

hendida (b 2) - corte hondo, pero que no va hasta el arranque de la oreja ni cuelga, sino que forma una hendidura.

horcada (b 3) - pequeño corte en la punta de la oreja de forma triangular
muesca (b 4) - corte lateral, en general circular
puntada (b 5) - se quita, al cortar, la punta de la oreja

A menudo cada cabra tiene un n o m b r e p r o p i o, al que responde. Este nombre está en relación con alguna modalidad peculiar de la cabra o con alguna señal corporal; p. e.:
ligera - la que es rápida y ágil
cariñosa - la que gusta de caricias
gallina - la miedosa
borreguera - la menor, de un año
carbonera - la negra
gurra - la negro azulada (?), etc.

En general madre e hija llevan los mismos nombres.

Diferenciación de los a n i m a l e s s e g ú n l o s a ñ o s: [656]

C a b r a s (en general)
cabrito - hasta el mes
chivo, chiva [657] y también *piara* (Las Casas) - hasta el añc
chivata, chivato - de uno año
primada, primal - de dos años, que ya ha parido [658]
sobreprimada, sobreprimal, pero en general *cabra* - de tres años.
O v e j a s (en general)

---

[655] HPyr B 58; Cortés y Vázquez, RDiTrPop VIII, (con dibujos y terminología); id., Lumbrales 16-17: Salamanca. Cp. también la terminología presentada por Lamano: *escobado, cercillo, muesca, espuntao*, etc.

[656] Cp. Sánchez Sevilla § 119; Cortés y Vázquez, Ganadería y pastoreo en Berrocal; Llorente Maldonado, Ribera 190; etc.

[657] Lo mismo en Salamanca (Lamano 374; Sánchez Sevilla § 119).

[658] Fink, Contribución *primeriza* 'la res que ha cumplido un año'; Lamano *primal, sobreprimado, sobreprimal;* Sánchez Sevilla § 119 *primalo;* Cortés y Vázquez; etc.

borra (en general), *borrega* [659] (Las Casas) - de un año
primada, primal (en general) *borra* (Las Casas) - de dos años
oveja - de tres años
macho o *semental* - de sexo masculino
capón - el castrado; castrar - *capar.*

Designación de las partes del cuerpo:

cuerna - los cuernos
cuerna machuna - los cuernos grandes y gruesos de las cabras, casi tan gruesos como los del macho cabrío
mocho, mocha - macho o cabra sin cuernos, mochado
oveja cornuda - oveja con cuernos
pitón - el cuerno nuevo cuando recién despunta; esta denominación sugiere la idea de un grueso grano de trigo con el cual tiene efectivamente semejanza en un principio.
la *barba* o *churra* - barba de la cabra
marmellas [660], *mamellas* - mechones en el cuello de la cabra.
la *ubre* - ubre de la cabra
las *tetas* - tetas
machorra - la cabra estéril; que no puede parir
horra - la cabra que no da leche [661]
cabra preñada - la que está preñada
cubrir, la cubrición - cubrir
callostro - la primera leche después del parto[662]
ha *abortado*, ha *ahorado* - se dice en Hermosillo cuando el animal ha parido antes de tiempo y ha muerto la cría
toparse, luchar - los encontronazos que se dan entre ellas las cabras cuando pelean
echar el ganado - separar el ganado con piedras, gritos o perros
retozar - el jugar y corretear de los animales jóvenes[663]
ordeñar (en general), *migar* (las Casas, La Zarza) - ordeñar
rumiar - rumiar

[659] También en Salamanca (Sánchez Sevilla); *borregada* 'hato de borregos', (Lamano), *borreguero* 'pastor de ovejas' (Cortés y Vázquez).
[660] *marmella* también en Salamanca (Cortés y Vázquez).
[661] Alonso, Encicl.; García de Diego 3288; Corominas II, 952.
[662] Variantes en Alonso, Encicl.; García de Diego 1736 COLOSTRUM; Corominas I, 600; Krüger, RDiTrPop XIII, 14 - 17.
[663] cast. *retozar.*

Enfermedades de las cabras y ovejas y los remedios correspondientes: [664]

epidemias - enfermedades en general

sarna - sarna de las cabras

roña - sarna de las ovejas

roña y *sarna* se curan con *zotal*, un líquido cauterizante con el que se untan las partes afectadas. Más o menos cada 7 años sobreviene la *gripe*: sobre todo las manos y las patas de modo que los animales cojean; en la boca salen llagas y *ampollas* [665] contra esto no se hace nada, los animales se curan solos. Esta enfermedad corresponde seguramente a la aftosa.

la *gota* - ataca piernas y ubre, los animales cojean: se les deja curar por sí solos [666].

Para quitar a las crías la costumbre de mamar se les ata en la boca un palillo a modo de freno: *bozo* [667].

No siempre las cabras y las ovejas permanecen durante la noche en el pasto. En muchas aldeas se las lleva a establos. Estos establos, rodeados como los llamados *corrales* de las casas de labor, por un muro, se hallan dentro del predio de la aldea o, a veces, también a gran distancia, lejos de la aldea [668]. Allí se ordeñan los animales; la leche se lleva luego a la casa, donde es consumida o transformada en queso. El espacio rodeado por una pared se llama *corral* [669]; una de las esquinas del mismo, la *tenada* [670], está por lo general cubierta y sirve para guardar herramientas; el techo de la *tenada*, sostenido por puntales hechos de piedras yuxtapuestas, está recu-

---

[664] Lamano registra, además de las enfermedades citadas, las siguientes: *bojera, zagorriana;* Cortés y Vázquez, Berrocal 451 - 455; id., Lumbrales 24 - 27: Las enfermedades del ganado y sus remedios.

[665] Lamano: *ampollación.*

[666] Lamano 475: suele salir a las ubres, efecto de la cual se les retira la leche.

[667] HPyr B 44; Lamano: *betijo* (García de Diego 7239; Corominas fauna. No creo que la falta de restos paleontológicos en las regiones I, 453).

[668] Particularmente en El Barranco, El Barco y Valle Amblés.

[669] Cp. pág. 37.

[670] Cp. pág. 37; Cortés y Vázquez, Lumbrales 13: Se llama *tená* a la parte del corral casero, resguardada con un cobertizo, donde además de hacerse el ordeño, cuando es casero, se cobijan los aperos de labranza y el carro; Jiménez de Gregorio. La vivienda en la Jara toledana 16, 18; *tená, tiná* 'en un principio una cubierta de ramaje.

bierto de hiniesta. El establo, llamado *posada*, ocupa habitualmente en su totalidad uno de los lados del corral.

Pero es mucho más frecuente la costumbre de dejar el ganado de noche al aire libre, sobre todo ovejas y cabras. Se las encierra entonces en un redil rodeado de un cerco de redes de cordel o un armazón de madera [671]. Este redil se pone en un campo por cultivar para que los animales que allí pasan la noche lo abonen: *estercolar*, Las Casas *estercar* [672]. Cada noche el redil cambia su lugar hasta ocupar todo el campo [673]. El redil trashumante se utiliza sobre todo entre marzo y mayo y en verano después de la cosecha de trigo sobre las rastrojeras.

Para construir el redil se emplean redes sostenidas por postes, o armazones de madera que se yuxtaponen, llamados *teleras*. El nombre del conjunto es *red* o *majada* [674]. Cada *telera* [675] (lám. 20 c.) es un armazón de 2.50 - 3.00 m. de largo, que consta de dos postes laterales de 1 m. de largo, afilados en el extremo inferior para clavarlos en el suelo o en un pie (cp. más abajo) y de tres vigas longitudinales. Se asemeja a la *barana* aragonesa descrita en HPyr B lám. 9 b. Una *red* tiene de 8-10 m. de largo, una *pierna de red*, y aproximadamente 1 m. de alto; está hecha de soga con unas mallas de 15 cm. cuadrados. Cada dos o tres metros hay un poste ensartado en ella. A lo largo de la *red* hay, arriba y abajo respectivamente atado, un cordel o *viscal*, que permite poner la red tirante. Al armar el redil, los postes laterales de cada sección de *red* o de *telera* se ponen muy juntos, clavándolos en el suelo con un martillo o con una piedra. A veces se emplea también un pie alargado de madera con dos agujeros, uno para cada poste, o una larga ranura para los dos; lám. 20 d; los pies: *tajuelas* [676]. Los postes de los extremos de la *telera* se unen con un aro de metal o se atan con una soga o con mimbre, o se envuelven con un largo cordel en toda su extensión. Cuando se emplea la *red* uno de sus extremos se pasa por el poste de la red siguiente. De este modo resulta un sólido cerco cerrado. Construir el redil

---

671 HPyr B 48 -58; Cortés y Vázquez, cp. las notas siguientes.

672 MF 460.

673 HPyr B 54.

674 También en Salamanca: Lamano 602 la *red;* Cortés y Vázquez, Berrocal 432, *rede* 'corraliza' (con descripción); id., Lumbrales 11 - 12: *majada, corraliza.*

675 Cp. *telera* como parte del carro.

676 En Salamanca *tajo* = 'silletín en que se ordeña' (Cortés y Vázquez, Berrocal 429, 456); sobre variantes Krüger. El mobiliario popular B 10 y sigs.

cerrado se llama *enredar* cuando se utiliza la *red* y *amajadar* cuando se emplean *teleras* [677].

b) Ganado vacuno: denominación según la edad.

Becerro, - a ternero hasta el año
añojo, - a de uno a dos años
eral (pl. *erales, eralas*) -vacas que aún no han parido y también los machos de la misma edad [678]
utrero, -a, vaca, buey, toro - animales de tres a cuatro años y vacas que ya han parido.

Las otras denominaciones corresponden a las de las cabras y ovejas (cp. más arriba).

En el ganado vacuno se distingue fundamentalmente entre los animales destinados a dar carne, y en algunas aldeas también leche, y los empleados como animales de tiro.

Los animales destinados a dar carne permanecen el verano entero afuera en las colinas o *cerros;* de ahí también su denominación de *cerriles.* En general el conjunto de *cerriles* de una comunidad se reúne para formar una *abollada* (cp. más arriba). Durante el día, cuando no hay contratado un *vaquero,* los propietarios alternan en forma ordenada para cuidar el ganado. Durante la noche este ganado queda solo en las *majadas* (en general) o en las *camas del ganado* (Mi-Mu). En invierno permanece en el establo o es llevado a Extremadura con los trashumantes.

Las *domadas* o vacas mansas trabajan durante el día. Entre las tres y las cuatro de la tarde son llevadas por un pastor de la aldea o por un labrador a la pradera o a una de las laderas cubiertas de piorno. Allí permanecen también durante la noche. De mañana, entre las ocho y las nueve, son conducidas nuevamente a la aldea a trabajar. Por lo común se las ordeña de mañana, pero dan poca leche (la mayor cantidad de leche es extraída de las cabras). Durante el invierno las vacas de tiro permanecen en el establo. Allí son atadas con cordeles o *corniles* a las pesebreras (cp. cp. Establo-pajar). Dos veces al día se les da pienso. Para abrevarlas se las lleva habitualmente a la fuente o a los bebederos. El pienso consiste en heno, *paja menuda* y *algarrobas,* que es una especie de leguminosa que se da en el Valle del Tormes; *echarlas a comer* (en general) *echarlas el pienso; echarlas el repasto* Mi-Mu.

---

677 Lo mismo en Salamanca (Lamano). Cp. pág. 216.

678 Lo mismo en Cespedosa de Tormes: Sánchez Sevilla § 119 *eral* y Berrocal: Cortés y Vázquez *eral(a);* Alonso, Encicl.; Corominas II, 311.

Para forzar el destete de los terneros [679] se les pone un palo en la boca llamado *bozo* (cp. más arriba) o se emplea un aro de madera en forma de herradura, llamado *asil*, recubierto de puntas de hierro [680], o sea *pinchos* o púas. El aro se ata a los terneros sobre la boca, de modo que cuando quieren mamar pinchan a la madre. Medidas del *asil*: ancho, 20 cm., largo 30 cm., los pinchos 8-9 cm. de largo.

Para impedir que las vacas de tiro coman mientras trabajan, se les ata un *bozal* (foto 44) de alambre o soga: *bozal; bozo*, El Losar [681].

El potro

A causa del suelo pedregoso de la sierra las vacas deben ser herradas. Hasta hace más o menos 60 años, según informe de una persona de confianza de Las Casas, esto se hacía de la manera primitiva siguiente: se ataban las patas del animal con cordeles; un lazo unía las patas delanteras con las traseras y atadas de a dos; pasando por el lomo y por encima de ese lazo, es decir atravesando el animal, se pasaba un lazo corredizo; tirando de este lazo se empujaban las patas para abajo, de modo que el animal ya no podía moverse. Luego se procedía a herrarlo como se hace aún hoy en día. Al *herrador* que hacía esta operación y que en general va de aldea en aldea, se le llama también *veterinario*.

El *potro* que se usa actualmente para herrar (foto 45) consta de cuatro *postes* laterales, de piedra, en Espino; de madera, en El Barco. Las diversas partes del potro son:

yugo con coyunda - yugo y correas para la cerviz del animal;
ganchos - para las correas o cordeles (*correa delantera* y *correa trasera*), que pasan por debajo de la panza del animal; *palos* - puntales oblicuos apoyados en los postes traseros; *palanca* - una viga que se pasa delante de las patas traseras por debajo de la panza del animal y que se encaja por ambos lados en los postes traseros.

Las correas o cordeles se pasan por debajo del cuerpo del animal y se sujetan por medio de los ganchos a las vigas longitudinales que se hallan a media altura. Una de estas vigas longitudinales gira en los postes. Haciendo girar pues esta viga con ayuda de un palo que se usa como palanca se acortan las riendas hasta que las partes del animal no se apoyan más

---

[679] HPyr B 43 y sigs.

[680] Lám. 20 e; cp. HPyr B 47; también en León y provincias del centro.

[681] HPyr B 45.

en el suelo. Se impide el movimiento de retroceso clavando la palanca, como muestra la foto 45.

maroma, cincha, correa - las correas o cordeles con que se sujeta el animal

colgar - levantar el animal

rodillo - viga longitudinal con movimiento de rotación

colgadero - la viga correspondiente, pero fija.

La cerviz del animal se dobla con el yugo, una de las patas delanteras se ata firmemente en la viga longitudinal más baja, o sea el *larguero*, y la correspondiente trasera en el *palo*, o sea uno de los postes oblicuos. Atado así, el animal ya no representa ningún peligro para el herrador. Si la vaca da, a pesar de todo, señales de inquietud, o *bracea*, las correas se ponen más tirantes haciendo girar el rodillo.

el *casco*, la *pesuña* - el casco del animal

callo - la herradura, una plancha de hierro que tiene la forma del dedo de los fisípedos de modo que para cada pata se emplean dos. Lám. 20 f.

La herradura se asegura a la pesuña por medio de cuatro *clavos*, que se clavan con un martillo, después de alisar la parte inferior de la pesuña por medio del *pujavante* (lám. 20 g; foto 45; verbo *cascar*). El cuchillo que sirve para recortar los restos de la capa córnea y los clavos: *cuchilla* (lám. 20 h). Los clavos están dentro de una especie de bolsa de paño rellena de sebo, semejante a una almohadilla de alfileres, para suavizarlos e impedir que se oxiden. A este bolsa se la llama *trapo lleno de sebo*.

Los cencerros.[682]

La mayor parte de los animales que constituyen un rebaño, incluyendo las vacas de tiro, llevan campanillas al cuello, aseguradas con un *collar* hecho de cuerda o de una correa, con una *hebilla* (en general), *herilla* (Mi-Mu). El collar de madera usado en los Pirineos, el país vasco, Aragón y Cataluña, y aún muy difundido en esas regiones (HPyr B 34 con bibliografía), no se halla en Ávila; y, en efecto, no se puede esperar otra cosa, considerando la escasez de madera. Las campanillas llevan, de acuerdo a su tamaño y su forma, diversas designaciones (lám. 20 i):

cencerro - las grandes campanillas de las cabras (sección transversal a lo largo: 9 cm. de largo, 7 cm. de ancho, 6 cm. de alto).

---

[682] HPyr B 21 y sigs.; cp. la bibliografía de la pág. 142 nota 626; FC I, 372 - 373.

cencerra [683] - las campanillas de las cabras de menores dimensiones (5 cm. de largo, 3.5 cm. de ancho, 4 cm. de alto), de bronce u hojalata.

campanilla, -o - la campanilla corriente que llevan las vacas, a veces también la del carnero que guía el rebaño, de bronce u hojalata (medidas: 9:8:13.5 cm. - 12:12:32 cm.).

esquilla, esquillita [684] - las pequeñas campanillas de lujo para las buenas cabras, que tienen un sonido agradable y puro, constituyen un adorno y son de cobre o bronce (3.5:2.5:3.2 cm.).

esquilón - la campanilla de lujo para las buenas vacas, de cobre o bronce (8:8:8.5 cm.).

Las campanillas de lujo tienen *badajo* de metal, las más sencillas, en cambio, de madera, tallado por el mismo pastor [685]. Hay dos modos de sujetar el badajo a la campanilla y la campanilla al collar:

1) un pequeña pieza de madera, la *castigadera* [686], atraviesa la campana, el badajo y los dos extremos de una corta correa en arco sobre la campanilla (lám. 20 j) uniendo así las tres partes [687]. Cuando se gasta, el pastor renueva la *castigadera.*

2) el badajo cuelga de un aro de lata soldado por el lado de adentro, llamado *puente.* Por el otro lado de afuera hay un *asa,* también soldada, por la que pasa el collar.

El sistema 1) es el más antiguo, aunque aún hoy muy difundido; el sistema 2) se halla sobre todo en los cencerros de lujo.

La esquila

En la lana de oveja ya no se basa actualmente una industria doméstica de gran importancia como ocurría antaño. Las mujeres hilan la lana tan sólo para el consumo doméstico, y ésta luego se transforma por el tejido en medias, ropa interior y hasta pullovers. El antiguo telar ha desaparecido

---

683 Forma femenina también en Salamanca (Lamano 331); Cortés y Vázquez, Berrocal *cencerra* 'c. de tamaño pequeño, intermedio entre el cencerro y la cascabela'

684 HPyr B 23, 27, 34, pero de forma mayor; Cortés y Vázquez, Berrocal 580: *esquila* 'campanita', *esquilón* 'como esquila, pero mayor'; Alonso, Encicl. *esquila, esquilón;* GK 167.

685 FC I, 372; GK 167; HPyr B; etc. Cp. sobre *Los nombres del badajo* RDiTrPop IV, 308 - 311.

686 Dicc. Ac.: "entre arrieros, correa o cuerda con que se ata el badajo del cencerro".

687 Lo mismo en FC I, 372.

completamente. La mayor parte de la lana va a parar en las hilanderías mecánicas de la ciudad.

La esquila o *esquileo*, en cambio, es hoy, como antiguamente, un gran acontecimiento [688] y el oficio de los *esquiladores* ambulantes conserva todavía su importancia en la Sierra. El *esquileo* se lleva a cabo en un establo de ovejas espacioso, en un cobertizo vacío o al aire libre en el corral. Antes de esquilar se les atan a los animales firmemente las patas con una cuerda, llamada *legadera;* verbo: *legar* [689]. La antigua tijera descrita y reproducida en HPyr B 60 ha desaparecido. Actualmente usan unas tijeras grandes de sastre.

El conjunto de lana que cae al *esquilar* se llama *vellón*. Los vellones se juntan y se meten en *fardos* o en *sacos* para mandarlos así a las fábricas de la ciudad. La oveja esquilada: *oveja motilona*.

4. Industria lechera (en especial la elaboración del queso) [690]

La ganadería está fundamentalmente al servicio de la producción de carne y lana; la producción lechera ocupa un lugar secundario [691]. El comercio de la manteca y de la leche se puede decir que es desconocido [692], exclusión hecha de las ciudades. La leche se emplea para alimentación de los animales destinados a producir carne y para el consumo doméstico. La elaboración y venta de queso son muy frecuentes entre los pastores de la Sierra.

La elaboración del queso

Al ordeñar (*ordeñar, migar*) se emplea un cubo, la *cantarilla* de cinc, y para cantidades más pequeñas el *cuerno* [693]. La leche aún tibia se echa en

---

688 Cp. HPyr B 59 y sigs.; Lamano *esquileo* 'la temporada en que se verifica'; Cortés y Vázquez, obr. cit.

689 Seguramente = *ligadera, ligar.*

690 HPyr B; FC I, 374 y sigs.; Cortés Vázquez, Berrocal 455 y sigs.

691 Schmieder, Wirtschaftsgeographie 33: "Die Rindviehzucht dient in der Hauptsache der Fleischgewinnung. Selbst im Gebirge kennt man die Butter kaum dem Namen nach, obwohl reichlich Milch vorhanden ist... Nur zur Käsebereitung wird die Milch verwendet, aber der Käse ist wenig schmackhaft"; MF 519: León.

692 Lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke).

693 Cp. págs. 61, 147, notas. Cortés y Vázquez, RDiTrPop XIII: *colodra* 'vasija de ordeñar, pero de barro'; Alonso, Encicl. s. v.; Corominas I, 855.

una caldera o en una olla, pasándola por un *colador;* a veces se la entibia aún en el fuego moderadamente. Agregándole *cuajo* y revolviéndola sin cesar *se cuaja.* A continuación la olla se deja tapada por un tiempo, para que se separe la *cuajada* del *suero.* Éste se emplea exclusivamente como alimento de los animales.

Para escurrir la masa cuajada y darle forma se emplea un simple molde o un aro de madera con una tabla debajo para escurrir; lám. 20 k. La masa se saca con las manos de la olla y se mete en el molde o en el aro *apretándola* bien. Luego se le da una *rociada de sal* por arriba. Tapado con un paño el queso se pone finalmente a secar u *orear* sobre una tabla, después de haber soltado el aro (sólo en el uso doméstico se deja a menudo la masa uno o dos días dentro del molde o del aro). Si se quiere conservar fresco el queso durante un lapso mayor, se le pone en una olla y se le vierte aceite encima.

El queso elaborado por los pastores para la venta habitualmente se entrega una vez por semana. Durante este lapso se conserva en la *quesera,* una choza especial al lado de la choza destinada a vivienda. El queso se coloca sobre tablas, cubierto con paños.

Hallamos en S. Bartolomé un molde sencillo: en un trozo de madera tallado rudamente, se había recortado el aro o forma propiamente dicha y la abertura de salida para el suero. Un artefacto semejante con tres patas se usa en Villarejo (lám. 20 k). En ambos casos se llama *exprimijo.* No debe extrañarnos el que hayamos encontrado justamente en las dos aldeas citadas este primitivo molde de queso: en ambas la ganadería cede cada vez más el paso a la agricultura, de modo que no necesitan utensilios modernos. En las grandes regiones ganaderas de la Sierra, donde se prepara el queso para la venta en grandes cantidades, este tipo de molde no resultaría. Por ello se ha adoptado el aro o *cincho* con la tabla para escurrir..

El *cincho* (lám. 20 k) tiene orificios en sus extremos que por medio de un *palito* permiten darle al molde el tamaño deseado. En algunos *cinchos* sólo uno de los extremos está agujereado, en el otro el palito cuelga de un cordel. Este tipo se parece mucho al descrito en HPyr B lám. 7 b. El *cincho* es colocado en una sólida *tabla* con una cavidad en el centro, llamada *cerco,* que corresponde al tamaño del cincho. Una profunda ranura llamada *regadera* permite la salida del suero [694].

El cuajo se extrae del estómago de pequeñas cabras o corderos que aún no han comido pasto. Para emplearlo se echa un poco de cuajo desecado en

---

[694] HPyr B 86, 95.

agua, se aplasta o desmenuza bien a mano y se deja así. Se le pasa luego por un colador y se le agrega a la leche.

5. Otros animales domésticos

Denominaciones:

caballería - nombre colectivo para designar *caballos, asnos* y *mulas;* además la *yegua* y el *potro.*

Para la *cubrición* o *parada* se sujetan a la yegua las dos patas traseras y una delantera con la *traba* (lám. 20, 1), para que no pueda defenderse. En el monte donde los animales permanecen solos durante muchos días se atan las patas delanteras, de modo que los animales sólo pueden dar pequeños pasos, para lo cual se emplea o una cuerda o una cadena: *manea;* la operación *manear.*

Por datos de una persona que nos merece confianza, de Espino, nos enteramos de un modo especialmente cruel de castrar potrillos. Se le atan primeramente las patas; luego se le ubica de costado poniendo los cojones sobre una piedra previamente dispuesta, aplastándolos con fuertes golpes por medio de un martillo de madera. Actualmente se ha pasado a una manera más higiénica y humanitaria de castrar. Pero el recuerdo del primer procedimiento está aún muy vivo, pudiéndose inferir que se ha dejado de aplicar seguramente sólo hace muy pocos años. Hasta la piedra que se usaba habitualmente para esta operación se hallaba en la aldea en su antiguo sitio.

A los perros se los llama generalmente con un nombre cariñoso como ser *aucho, trucho, toba,* todas palabras onomatopéyicas.

cerdo, marrano, cochino, guarro - cerdo [695]; *guarapillo* [696], *tostón* - cochinillo, lechoncillo

gallino gallo; *gallina; pollo, a-*

engorar, enhuerar - empollar

echar una gallina - poner una gallina a empollar

guera [697], *clueca* - la gallina clueca; el verbo correspondiente: *cloquear*

huevo huero - huevo estéril echado a perder durante el empollamiento

apitonar - cuando los pollitos pican la cáscara por dentro y la clueca por fuera

---

695 Cp. variantes en Salamanca: Sánchez Sevilla § 119; Llorente Maldonado 190; Lamano, Cortés Vázquez, Barrocal 448 y sigs.; Extremadura: Santos Coco 154 y sigs.

696 Cp. Fink, Contribución s. v.; Lamano 482; Sánchez Sevilla, obr. cit., etc.

697 Igual en Salamanca (Lamano 480) = *huera.*

ver si ya hay huevos apitonados - revisar si están a punto de salir los pollitos
cáscara; yema y *clara*
piar (palabra onopatopéyica) - el ruido que hacen los pollos.
cantar - cacarear de gallinas y cantar de los gallos
gallinero - el lugar donde están los pollos.

Como escalera para los pollos se usa mucho un *palo con trabillas* [698]; una más moderna de Espino se llamaba *escalerilla* con pasos.
buharda [699], *gatera* - entrada al gallinero
palo - lugar en que se ponen los pollos
nidal - el nido.

Un tronco ahuecado sirve a los pollos como bebedero: *pilanca, pila* (en general), *gamellón* (Los Llanos) [700]

* *
*

La vida pastoril española ha sido estudiada sobre todo en los Pirineos, en las provincias vascongadas, el Alto Aragón y Cataluña [701]. Escaseaban hasta hace poco datos sobre la España central. Felizmente la situación ha cambiado durante estos últimos años debido a los esfuerzos de Nieves de Hoyos Sancho y de Luis Cortés Vázquez sobre todo.

El tipo especial de labrador que cuida del rebaño o sea el labrador-pastor ha sido observado en la actualidad en Zamora, León, Salamanca y también en Ávila (MF 486). La trashumancia fue estudiada no sólo en Ávila, sino también en las provincias de Soria, Segovia, Cáceres, León y la Mancha. En lo que se refiere a las chozas de los pastores remitimos a MF 458 y a los datos bibliográficos en el capítulo concerniente, de los cuales se deduce que tales habitáculos primitivos existen aún en muchas partes de España.

La agricultura

1. Explotación de campos y praderas; el riego.

En la meseta grandes campos de trigo dominan el paisaje. En cambio, en la Sierra, tanto en la vertiente meridional como en la septentrional, el

---

698 Cp. HPyr II 275 sigs.
699 Cp. cap. Establo - pajar.
700 Sobre *gamella* cp. pág. 42.
701 Nos referimos a HPyr B dedicado enteramente a la vida pastoril, y a las magníficas publicaciones de R. Violant y Simorra y de otros autores.

terreno más o menos quebrado determina en gran parte la disposición y extensión de los campos y de las praderas [702]. En la escarpada y fértil vertiente meridional nos topamos, además, muy a menudo con el cultivo de terrazas [703]. Es verdaderamente penosa la labor en los campos y praderas situadas a gran altura [704]; allí hay sitios que no son transitables ni para las bestias con su carga siquiera y el hombre debe confiar en la resistencia de sus hombros para el transporte del heno [705].

En la meseta renuncian, en general, a la delimitación de los campos por medio de cercos por la escasez de madera y de piedra. En la Sierra, en cambio, el cercado de los campos es lo corriente y a causa de la extensión de la ganadería se hace necesaria como protección contra los animales. Conviene además impedir el deslizamiento de capas fértiles de tierra que se produciría en terrenos tan escarpados con grandes precipitaciones pluviales. Dada la gran cantidad de piedras de la Sierra y del Barranco es natural que para delimitar los campos se empleen con preferencia *paredes* construidas con piedras tales como se encuentran en el suelo, sin labrar y simplemente yuxtapuestas sin mortero, de alrededor de 1 m. de altura [706]. No se estilan portones o rejas que puedan servir de entrada. Esta se destaca simplemente con dos piedras de mayores dimensiones, colocadas verticalmente (foto 46); el espacio que queda entre ambas se rellena con piedras pequeñas, de modo que no se distingue del resto del muro. Si se quiere ir al campo con un carro, las piedras de la entrada se quitan, cerrándose luego la abertura en la misma forma. Un par de piedras más o menos grandes en el medio de la entrada no estorban al carro de ruedas altas. Este tipo de entrada lleva el imponente nombre de *portera* o *carretera;* una entrada más angosta, destinada únicamente al ganado, se llama *portillo* [707]. Si el labrador quiere entrar solo en el

---

[702] Cp. HPyr C II, 10 y sigs.

[703] Cp. también las viñas en forma de terrazas.

[704] El pueblo La Zarza está situado a una altura de aproximadamente 2200 metros. No falta la agricultura, pero claro que prevalecen el pastoreo y la ganadería en general.

[705] Cp. cap. Medios de transporte.

[706] Cp. GK 150; HPyr A II, 358 y sigs.; lo mismo en Teruel (García Terrel, lám. X), Asturias, Galicia (Martínez-Barbeito, Galicia 80), etc.

Cortés Vázquez, RDiTrPop XIII, 182: *saltil* 'piedra saliente que se pone en los cercados para poder saltarlos con comodidad'.

[707] GK 151; HPyr A II, 361; Velo Nieto *portera* = 'especie de angarilla consistente en dos maderos que se adosan a ambos lados de la entrada de un cercado, con sendas ranuras, en las que se encajan horizontalmente varios travesaños desmontables'.

campo, trepa por el muro, para lo que se apoya en alguna piedra que sobresale. Un campo así delimitado se llama *cerca;* el infinitivo *cercar* o *cerrar* [708]. El campo cultivado, pero no cercado se llama *labrado*, diciéndose p. e. "*vamos a cerrar / cercar un labrado*". Además existen las expresiones: *la labor, la hoja* [709]. Los más pequeños campos cultivados de la vega de El Barco se llaman *huertas*, sobre todo en el caso de que sean regados. Antiguamente se cultivaba por turnos trienales, es decir que el tercer año se dejaba reposar [710] cada campo cultivado, que se llamaba entonces *barbecho* (en general), *campo de poseo* (Las Casas) [711]. Pero como en la actualidad se emplean abonos artificiales, este método se puede reemplazar, tanto más cuanto que en algunas partes las zonas cultivables son muy pequeñas. Empero el concepto de *barbecho* o *campo de poseo* se ha conservado en muchos lugares, p. e. en Las Casas, pero aplicado exclusivamente al cultivo alternado de un producto principal, como trigo o alubias, con otro secundario, p. e. patatas o legumbres, realizándose este último en el segundo o tercer año [712].

Deben ser intercaladas aquí algunas observaciones sobre el modo de sembrar y de plantar lo que no pudimos ver directamente. Nos basamos en esta circunstancia en los datos de personas de confianza, radicadas en las mismas aldeas. En Niharra se siembra el trigo a mano, extrayendo la semilla de un saco que se lleva al hombro: "*sembrar a manta*" [713]. Después de realizada la siembra se ara el campo de tal manera que lo que hasta ese momento fue *caballete* se transforme en *hondo del surco*.

En Mi-Mu se plantan patatas del modo siguiente: Se dividen o *hacen cachos* de las patatas grandes, cada cacho debe tener una *guía* u *ojo;* las patatas pequeñas se plantan enteras. Los cachos se ponen en los surcos y

---

708 Lamano *cierro* 'valla de tierra o de piedra para cercar una finca'.

709 Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112).

710 Cp. Caro Baroja, Los pueblos de España 351: noticia del año 1797.

711 *poseo* (según nuestra transcripción) evidentemente = *posío* 'terreno destinado a pasto y rodeado de tierras labrantías' Salamanca (Cortés Vázquez, RDiTrPop XIII, 180), *posido* (Lamano); *posío* 'tierra que no se siembra' (Coco 75); VKR XVI, 250.

En otro lugar transcribimos *legar* en lugar de *ligar*.

712 Según Sánchez Sevilla § 112 cereales - legumbres - barbecho, este último utilizado también para melones, sandías, patatas o garbanzos. Encontramos pues la misma práctica que en Ávila.

713 Cp. el giro *poner a manta* 'fr. Agr. poner a la manta; plantar las vides juntas y sin orden', Salamanca, Santander 'desordenadamente' (Alonso, Encicl.).

éstos se cierran luego con el *arado*, como dijimos más arriba; o se hace con la *azada* un agujero en el caballete del surco, tapándolo luego con la tierra que se extrae del agujero que se hace para la patata simplemente.

En Los Llanos las alubias se ponen en el surco alrededor del 10 de junio y se aplana luego todo el campo pasando la *rastrilla* de hierro. Los surcos necesarios para la irrigación se hacen después que han brotado las alubias, con la *azada*.

Los *prados* y las *praderas* [714] son cercados por un muro de piedras de la misma manera que los campos de cultivo. Sólo se dejan sin cercar los grandes *montes* [715] cubiertos de hiniesta, que en general son propiedad comunal. Esto responde a la importancia que prados y praderas tienen para la ganadería tan desarrollada entre los labradores de la sierra, así como el riego [716] que tan cuidadosamente se realiza. Si bien la irrigación de las praderas es en extremo simple, el labrador debe estar siempre atento para mantener en condiciones los canales, surcos y derivaciones [717]. El resultado se ve a simple vista en el verde jugoso y el pasto espeso de las praderas que disfrutan del riego. En principio l o s s i s t e m a s d e r i e g o son iguales en todas partes, aunque el carácter del terreno determina pequeñas diferencias en el detalle. Las condiciones hidrográficas permiten conducir el agua de los arroyos directamente o por medio de cortas derivaciones a los canales o a los surcos que penetran en la misma pradera. No hemos encontrado en ningún lado largos canales, *madres*, como son indispensables en los Pirineos [718]. Sirva de ejemplo el sistema que tuvimos la oportunidad de estudiar en Espino (lám. 21 a) [719].

En el borde superior del prado, dentro del cerco, corre el canal principal, la *madre* [720], llamado en Villarejo y Mombeltrán *presa* [721], de unos

---

714 No siempre estos dos términos se distinguen claramente; en Niharra, p. e., hay confusión entre los dos.

715 Cp. págs. 11, 148, 201; GK 154.

716 MF 503: "No es extraño, que la sed de agua de dos tercios de la Península Ibérica determinara su aprovechamiento al máximo, dando riego a los cultivos y aun posiblemente a los pastos desde las más remotas edades. Son conocidas. . . las obras de riego y sus restos de los árabes y aún de los romanos; pero nosotros pensamos que la tradición es mucho más antigua".

717 HPyr A II, 381 y sigs.; GK 169 y sigs.

718 HPyr A II, 387.

719 Sobre el sistema empleado en la Sierra de Gata véase Bierhenke, VKR II, 198, nota 1.

720 También en otras regiones del país: León (GK 171), Navarra (Alonso, Encicl.), etc.

721 Cp. cap. Molino.

50 cm. de ancho. El orificio de entrada y salida practicado en el muro se llama *gaterón* [722], y el lugar en que el agua del arroyo desemboca en el canal se llama igualmente *presa*. La mayoría de las veces basta una derivación sencilla sin necesidad de hacer una represa; bastan algunas piedras o ramas que se colocan en el arroyo [723]. De la *madre* se derivan varios surcos o *regaderas* de (más o menos) 20 m. de largo, cuyo número depende de la extensión del prado. Las *regaderas* [724] corren primero paralelas a la *madre*, siempre a corta distancia, y doblan luego, entrando perpendicularmente en la pradera, formando *sangrederas* [725] de unos 6-7 metros de largo. De tres a cuatro de estas *sangrederas* se derivan ya antes de la regadera, separadas por un espacio de 4-5 m. y entrando también perpendicularmente en el prado. De estas *sangrederas* el agua pasa o *emana* al prado mismo; de ahí su nombre: *sangredera* en Espino, *sangría* en Mombeltrán, *endirgo* en Villarejo [726], en Hermosillo *cortadero*. Para conseguir, en lo posible, una distribución igual del agua en las *sangrederas* se pone en el extremo superior de estos surcos una piedra que impide que pase agua en exceso. En los días de la cosecha del heno, vale decir cuando no se necesita el agua, la *madre* se cierra en el punto en que deriva del arroyo por medio de algunas piedras y de céspedes.

Más trabajosa que la de los prados es la irrigación de los campos de cultivo y de las huertas. Es menester ceñirse estrictamente a leyes y estatutos. Dentro de la comunidad de cada aldea están exactamente determinados la época y el intervalo de tiempo en que cada vecino puede aprovechar el agua [727]. Así se ve a los labradores ampliamente ocupados en sus campos en la época fijada para aprovechar y distribuir lo mejor posible el preciado líquido. Toda otra tarea pasa entonces a lugar secundario y al transeúnte le puede ocurrir que uno de los senderos que ha recorrido pocas horas antes se haya transformado en el interín en una rumorosa vena de agua que puede atravesar a pie enjuto sólo saltando de piedra en piedra. Se distinguen dos sistemas principales de irrigación para los campos de cultivo:

A) Cuando se trata de terrenos llanos o poco escarpados y de grandes campos, *se riega por surcos.*

---

[722] Metáfora frecuente.

[723] Cp. cap. Molino.

[724] GK 172; HPyr A II, 390.

[725] También término de la alfarería; GK 172.

[726] Salmant. *endilgar* 'encaminar' (Alonso, Encicl.), 'guiar el agua de riego' (RDiTrPop XIII, 163); Corominas II, 268.

[727] Cp. la descripción detallada de Sánchez Gómez 562 y sigs.

B) Cuando se trata de campos pequeños y de terreno muy escarpado, en el cual el agua recorrería a excesiva velocidad la primera parte del surco sin dar tiempo a la tierra para absorberla, cada campo se riega por secciones, en tal forma que el lado longitudinal de la sección sea lo más paralelo posible a la ladera: *regar por tableros* en Mi-Mu, Espino y Las Casas, *por canteros* en La Zarza y S. Bartolomé [728], *por cadenas* en Los Llanos y Las Casas.

Este modo de regar se aplica sobre todo a patatas, alubias y plantas similares.

Ya antes de plantar las patatas o las alubias es menester saber con claridad qué sistema de riego se va a emplear, porque la semilla debe ser dispuesta precisamente de acuerdo con el modo de regadío. En el sistema A (lám. 21 b) el *canal* o la *madre* corre por el borde superior del campo. Los surcos perpendiculares al mismo, que siguen la dirección del declive cuando éste no es muy pronunciado, están cerrados con un gran terrón en el extremo que da a la *madre*. Para regar, primeramente se saca con la azada el terrón del primer surco y se pone oblicuamente en la *madre*, de modo tal que ésta quede cerrada y pasa todo el caudal al surco abierto. Una vez que éste está lleno, se abre en la misma forma el segundo y se cierra nuevamente el primero ya irrigado. Así se prosigue hasta que se ha regado todo el campo. Se vuelve a abrir la *madre* y entonces puede pasarse a regar el segundo campo. Compréndese que en este sistema los surcos sean los más rectos y largos posibles.

Es muy distinto el sistema B: Los surcos corren lo más perpendicularmente posible con respecto al declive, es decir costeando la colina, para impedir que el agua, que en otro caso se precipitaría por los surcos, arrastre la capa de tierra fértil. Debe empero hacerse notar expresamente que algunos labradores, aun en el caso de que el terreno sea completamente llano, riegan "por tableros".

Hay que distinguir dos casos especiales:

a) Cada surco presenta en su recorrido curvas a intervalos regulares, que atajan el agua y aminoran su velocidad (lám. 21 c). Dos caballetes vecinos (*margen*) con su correspondiente *hondo* constituyen en este caso una unidad. La parte sembrada comprendida entre dos caballetes se llama *tablero*, *cadena* o *cantero* (cp. más arriba). El agua de la *madre* corre por el borde de la huerta. Cerrando la *madre* y abriendo consecutivamente los

---

[728] Lo mismo en Salamanca (Lamano 320); cp. sobre las diversas acepciones del término Alonso, Encicl.

diversos *tableros*, exactamente en la misma forma descrita en A, se realiza el riego de todo el campo.

b) Los surcos no siguen una dirección serpenteada. Este sistema es adecuado para campos de pequeñas dimensiones o muy estrechos, como p. e. en Las Casas y en toda la Vega de El Barco, pero puede ser usado también en campos grandes. La *madre* corre a lo largo del lado superior del campo. Por medio de una pequeña valla, similar a un caballete de surco, se impide la entrada del agua a la tierra regable. Como ejemplo de este sistema de riego sirva el esquema que trae Sánchez Gómez 556 (lám. 21 d). El campo está dividido en forma de tablero de ajedrez. Seis o más surcos, que corren perpendicularmente a la *madre*, forman una unidad o *tablero* y se comunican entre sí. El riego se produce aquí también abriendo consecutivamente los *tableros* y cerrando la *madre*, como se ha descrito más arriba [729].

Hallamos un sistema de riego especialmente penoso en la Mesea. Allí los cauces corren en valles profundamente encajonados y por consiguiente no sirven para el riego. El agua se extrae por medio de pozos, balde a balde, y se echa en pequeñas cañerías de madera que la llevan a los surcos. El sistema de riego corresponde en principio al arriba descrito, lo mismo que en el Valle Amblés.

---

[729] Cp. la descripción de Sánchez Gómez 555 y sigs., que corresponde perfectamente a nuestro tipo Bb, lám. 21 d:

"Desde la presa de contención de agua el riego, de ordinario hecho toscamente con bloques de piedra sin mortero, parte la regadera principal que penetra en el terreno regable. De esta conducción arrancan otras regaderas secundarias llamadas padrones, que portan el líquido a las parcelas distantes. El terreno inmediato al padrón es la cabecera de la finca. El terreno se dispone en franjas longitudinales llamadas tandas, separadas entre sí por un surco distribuidor —caño de la tanda— por donde circula el agua. Cada tanda se divide a su vez en tableros que comunican con el caño de la tanda. Estos tableros constan de varios surcos, hasta 16, y son en consecuencia la última división del terreno regable. Para efectuar el riego se hace salir el agua del padrón por el bocín (a) y conducida a lo largo de la madre (b) llega hasta el último caño de la tanda, según marca la flecha indicadora. Cuando está el líquido a la altura del último tablero, que es en consecuencia el más distante del bocín de entrada, se abre la paladera (p) del anterior y se coloca la tierra en el caño, con objeto de interceptar de esta manera la corriente, que entra entonces en el tablero correspondiente. De esta manera se procede con el inmediato anterior. Ya regada esta tanda, se abre la entrada de caño de la siguiente en el punto (e), que es por donde se comunica con la madre... Cuando el terreno se presenta en declive el riego se efectúa por el sistema llamado de torno o de cadena y entonces toda la tanda es un tablero".

El campo de riego *regajo* [730], la operación *riego*, infinitivo *regar*.

* *
*

Respecto a la explotación de los campos y montes y del sistema de riego disponemos dentro de nuestras provincias de escasas posibilidades de comparación. Parece que existen pocos estudios especiales sobre el particular. Hay sin embargo algunos trabajos de carácter general que permiten sacar ciertas conclusiones.

El MF 503 nos informa que el riego se halla extendido en todas las regiones secas de España, y éstas constituyen las dos tercias partes de la Península Ibérica; muestra al mismo timepo el mapa de FC III, 171, cómo están distribuidas las zonas áridas. De acuerdo a estos datos corresponde incluir entre ellas la mayor parte de las dos Castillas; es muy probable que allí encontraremos al mismo tiempo el sistema de riego. Hay informes detallados tan sólo en lo que se refiere a León en MF 504 - 505 y referencias a la existencia de campos de regadío en Salamanca a través de los estudios de Lamano y Sánchez Sevilla; ya nos referimos a ellos en las notas anteriores. Según informe de W. Bierhenke el riego está difundido también en la Sierra de Gata.

Observamos tales coincidencias entre Ávila y la zona occidental (Salamanca - Extremadura) también en las formas de la explotación de los campos y de las cosechas.

2. El yugo [731]

El yugo aparece en la provincia de Ávila bajo dos formas distintas según corresponde al carácter de los animales de tiro: el yugo cornal [732]

---

[730] Salmant. *regajo, regajío* (Lamano); Alfonso, Encicl.

[731] Sobre formas del yugo en la Península Ibérica cp. GK 172; HPyr C II, 27 - 87; FC I, 333 y sigs.; y más especialmente sobre las formas del centro de la Península: Sánchez Sevilla § 110; Velo Nieto, con foto; Zamora Vicente, Mérida 77, lám. XXI; los diccionarios de Lamano; Coco; Rodríguez Parera; N. Hoyos, Aspectos etnografía soriana 244 y sigs., con dibujos; Alvar, Salvatierra, lám. 1; Alvar, Tenerife, lám. VIII.

Para el Oeste puede servir de primera información Krüger, Léx. rural 11 - 29.

[732] "Hörnerjoch"; preferimos el término "yugo cornal". MF 439; El yugo coronal (= y. cornal) no sólo ocupa toda la zona del carro chirrión. sino que las desborda por todas las regiones centrales y aun meridionales de la Península, donde la labor de arado se hace con pareja de bueyes o de vacas". Sobre su difusión Krüger, Léx. rur. 11 y sigs.

para bueyes y el yugo de collera para las caballerías. Conforme a las condiciones geográficas y económicas se usa pues el yugo cornal casi exclusivamente en la Sierra y el yugo de collera en el Norte y la Meseta; el Barranco presenta los dos tipos [733].

El yugo cornal, *yugo*, consta de una parte central recta llamada *sobeo* o *centro*, provisto de prominencias llamadas *mesas* [734] para las correas; las partes curvas a los dos lados: *gamellas* o *camellas* (lám. 22 a) [735]. Según el empleo distinguimos dos variantes de yugo cornal: a) para carros y cargas pesadas un yugo largo, y b) para arados un yugo más corto [736]. Se distinguen uno del otro en el largo y la forma de la parte central.

El tipo *a* (lám. 22 a) muestra en la cara inferior del centro una cavadura llamada *mesilla* [737] para la lanza del carro. El largo total del yugo es en Mi-Mu de 1.67 m., el largo del centro (sobeo) de 86 cm.; la altura del yugo mide en la parte correspondiente a la mesilla 12 cm., a los lados 6 cm.

En el tipo *b* (lám. 22 b) el centro es más corto, de 38 cm., el largo total tan sólo de 1.22 m. [738]

---

733 Frente a lo observado en otras regiones, p. e. en los Pirineos, Galicia, Cataluña, etc. reina en nuestra provincia una gran uniformidad de los tipos mencionados, igual que en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 131 - 133).

Cp. sobre la repartición de los diversos tipos también L. de Hoyos y T. de Aranzadi, *Etnografía, sus bases, sus métodos y aplicaciones a España*. Madrid 1917, págs. 42, 49: yugos cornales también en León y Castilla; según Krüger, Léx. rural el mismo tipo en León, Zamora, Salamanca, Asturias, Aragón, Extremadura; hay que incluir ahora también Ávila y Extremadura (Sierra de Gata).

734 GK 176 - 177; también como parte del yugo santanderino (Alonso, Encicl.).

735 GK 173, 177; Salamanca *gamella* (Sánchez Sevilla); Alonso, obr. cit.; Extremadura *cameya, cameyón, gameyón* (Coco 77), *camellón* 'cerro, entresurco; cada una de las partes del yugo', = *gamellón* (Velo Nieto 142, 167), *camellón* (Zamora Vicente), Mérida 75; Montaña de Santander *camella, camellera, camellón* (García-Lomas 76); *camella* 'arco del yugo' (Alvar, Tenerife 145).

736 Sobre el término HPyr C II, 37; también en Salamanca (Lamano), dos clases de *ñugos*: para arar y trillar y el yugo del carro (Sánchez Sevilla).

737 También en Salamanca (Sánchez Sevilla)

738 Sobre tales diferencias cp. HPyr C II, 54, 36.

El arado y el yugo se unen por medio de un aro [739], el *barzón*, que se asegura en un tarugo de madera sobresaliente por el lado inferior de la lanza del arado [740]. El *barzón* consta de una rama fuerte o de un trozo flexible de madera arqueado en forma de huevo; sus extremos van unidos por una clavija de hierro o madera (lám. 22 c) [741]. También suele usarse un trozo de madera arqueado regularmente en forma de herradura, en cuya mitad inferior va un trozo de madera llamado *uña* (lám. 22 b; foto 44) [742]. Dos clavos unen la *uña* además con el arco. Una correa que da varias vueltas alrededor [743] une el barzón con el yugo: *correa, sobeo* Mi-Mu [744]; *media* Arévalo; *mediana* Espino y Navacepeda. El agujero en el centro del yugo por el que pasa la correa es un orificio rectangular, p. e. en Arévalo, o un orificio se halla al frente y el otro en la parte inferior, p. e. en Mi-Mu [745].

Para *uncir, ensobar, enganchar, acarrar, uñir* [746] la lanza de los carros o de otros medios de transporte pesados con el yugo se usa en Ávila siempre una correa o *sobeo*, de 4-6 m. de largo. El yugo se coloca con la *mesilla* sobre la lanza, quedando con su lado posterior asegurado por medio de una punta, *dentejón* [747]. La correa se pasa varias veces en forma cruzada por encima del yugo y por debajo de la lanza formando al final como un nudo. Dos puntas en la parte inferior de la lanza impiden que se corra el

---

739 HPyr C II, 43-46, 59 y sigs., 66; *barzón* también en Salamanca (Sánchez Sevilla), la Sierra de Gata (Coco 81) y Mérida (Zamora Vicente 59: *albarzón*); sobre el término García de Diego 7200; Corominas I, 418.

740 Cp. cap. Arado; HPyr C II, 56. Lo mismo en la Sierra de Gata.

741 Muy parecido al descrito en HPyr C II, 59, lám. 4 c; cp. cap. Medios de transporte.

742 Cp. HPyr C II, 61, lám. 4 e.

743 GK 180; HPyr C II, 61.

744 Sobre variantes y origen de *sobeo* García de Diego 6403; Corominas IV, 251; cp. además RDiTrPop III, 106 - 110: *Nombres de la coyunda*: *yuncidera*, etc. Cuenca.

sobeo Extremadura (Velo Nieto 200; RCEstExtr XIV, 182).

745 Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 131), etc.

746 Sobre variantes de la palabra cp. GK 177-178; Casado Lobato 128; últimamente Krüger, RDiTrPop XIII, 20 - 22; García de Diego 3627; Corominas IV, 648, 1088; *uncir* Guadalajara (RDiTrPop II, 146). El acto contrario: *soltar*.

747 Zamora Vicente, Mérida 94 *entejón* 'especie de tentemozo, colocado en el extremo de la vara del carro'; Coco 80 *lentejón* 'palo de unos 30 cm. que está casi al extremo de la vara de los carros, para que la vara no toque nunca en el suelo' Badajoz; Alonso, Encicl. *dentejón* 'especie de yugo'.

sobeo [748]. La misma finalidad tienen en el yugo las hendiduras entre las *mesas*. Al uncir la pareja de bueyes al carro se pone especial cuidado en que la parte trasera de los animales quede a los costados del carro, de modo que los ejes de sus cuerpos se vayan uniendo en forma oblicua hacia adelante (lám. 22 d). Con este fin los *dentejones* citados más arriba, que se hallan en el extremo anterior de la lanza, pueden transponerse de acuerdo al respectivo tamaño de los animales. Los labradores de Ávila opinan que cuanto más corta la lanza, y, por consiguiente, cuanto más oblicuo el ángulo del cuerpo de los animales, tanto mejor se utiliza la fuerza de los mismos.

La correa por medio de la cual el yugo se ata a los cuernos de los bueyes se llama *coyunda* [749] y tiene de 4-6 m. de largo. En uno de sus extremos hay una *lazada* que se pasa por el extremo del yugo. Mirando de frente se empieza a atar o *enganchar* por el cuerno izquierdo, o sea interior, de la vaca del lado derecho. A la correa se da una primera vuelta por debajo alrededor del cuerno izquierdo, después pasa por la frente, da una vuelta por el cuerno derecho (exterior), y vuelve después de ser atada a la *mesa* exterior del yugo, alrededor del cuerno derecho, por la frente al cuerno izquierdo, da otra vuelta alrededor del cuerno izquierdo y la *gamella* interior, pasa otra vez por sobre la frente hacia afuera, da vuelta alrededor de la *mesa* exterior y finalmente se anuda [750]. *Almohadillas* [751] para mitigar la presión del yugo sobre el testuz no se usan en Ávila; las observamos una sola vez en Hermosillo. En cambio se halla más a menudo la *melena* (foto 48)[752] como protección contra el sol y las moscas; trátase de una ancha tira de cuero, sin forro ni pelos, con *cordones* de cuero o de tela. La *melena* se pone debajo del yugo o se sujeta a éste; los *cordones* cuelgan hasta sobre los ojos de los animales.

En el caso de cargas muy pesadas o de terreno muy empinado suelen atarse dos *yuntas* o *parejas* al carro [753]. La primera pareja, la *pareja del tronco*, se unce al carro en la forma descrita más arriba; la segunda, o *pa-*

---

748 Cp. cap. Medios de transporte.

749 RDiTrPop III, 106-110: *Nombres de la coyunda.*

750 Cp. fot. 47; un sistema parecido en Asutrias, F CI, 342 y en la Sierra de Gata (Bierhenke).

751 Sin embargo *almohadilla* en Extremadura (REstExtr IV, 87).

752 GK 173, 176; *melenera* Salamanca (Lamano 535), *melenas* 'collera: aparejo que hace el papel de yugo en el arado o en el carro' (Llorente Maldonado 240); Alonso, Encicl.

753 Casi exclusivamente vacas, como en Salamanca (Sánchez Sevilla 267). Cp. GK 182.

reja delantera, que sirve de apoyo a la otra, está unida a la carga por una *maroma* de cadena o de soga de cáñamo que va de yugo a yugo.

Cabestro o riendas para conducir bueyes sólo se emplean en contadas ocasiones. Si se los emplea, ocasionalmente (p. e. para arar, para poder dar vuelta mejor a los animales al llegar al borde del campo), se trata de una *soga* corriente de cerca de un dedo de grueso. Pasa por el cuerno interior de cada vaca y luego por la frente del animal hasta el labrador que conduce, que en general se la pasa por el cuello. La mayoría de las veces, empero, los bueyes se conducen por medio de gritos [754] y con la *picana* o *ijada*, una vara de cerca de 1,50-2,00 m. de largo, que tiene en el extremo una punta de hierro o *ijon*, para *llamar* y *pinchar* [755].

El yugo de collera para caballerías, llamado también *yugo arisco*[756], aparece en forma curvada o recta (lám. 22 c)[757], aquélla forma con mayor frecuencia que la recta [758]. El *yugo de collera*, lo mismo que el cornal, está hecho de una vara de una sola pieza. Tiene un largo de 1,30 m., sección transversal, de 10:10 cm.; las muescas para el pescuezo de los animales tienen 12 cm. de ancho. A ambos lados de estas muescas se hallan las *estacas*, encajadas en agujeros correspondientes; tienen 43 cm. de largo debajo del yugo y sobresalen un poco por la parte superior. En el centro del yugo hay una perforación rectangular y perpendicular, por la que se pasa repetidas veces la correa que asegura el barzón en la lanza del trillo,

---

[754] Cp. HPyr C II, 86.

[755] *aguijada*: GK 183; HPyr C II, 82 - 87; salmant. *aijada*. Nuestra foto 49.

[756] Alonso, Encicl. *arisco* = 'yugo del arado para distinguirlo del yugo del carro' Salamanca; 'yugo de arado' Andalucía (Venceslada).

[757] Cp, sobre el "Nackenjoch", yugo de collera: HPyr C II, 28, 47 y sigs., 71 y sigs.; FC I, 334.

Cp. en Extremadura *canga* 'yugo para uncir al carro dos caballerías o para que tiren del arado', *cangón* 'para una bestia sola' (REstExtr XV, 97; ib. *cangallo, -a*); *ganga* 'yugo de un solo gamellón' (Velo Nieto, con lám. Nº 7: para dos caballerías); Zamora Vicente, Mérida 77, lám. XXI: *canga, cangón;* Coco 81: la *canga* y sus partes, con dibujo. Lo mismo *canga* en Tenerife (Alvar, Tenerife 146, lám. VIII); Giese, VKR VII, 51 y sigs.: Andalucía, etc.

Cp. *cangas* 'ganchos de madera que sirven de sostén a los asnales, cestos hondos, para que los lleven las caballerías' (Llorente Maldonado 231), etc.

Reproducción del *ubio* 'yugo para uncir los machos' de Segovia en RDiTrPop I, 685; ib. 674 *ugo* 'yugo' Palencia, sin descripción.

[758] HPyr C II, 28, 47; encontramos la forma recta en El Barranco (Poyales, Mombeltrán).

del arado o de otros aperos. El yugo de collera para dos animales se usa fundamentalmente para tales aperos, muy raras veces para los carros. Se le pone al animal sobre la *collera*, rellena de paja o lana, en la cerviz, sin nada más para sujetarlo (lám. 22 e)[759]. Los dos extremos de la *collera* se atan por debajo del pescuezo con una cuerda [760].

En oposición al yugo para bueyes, por medio del cual siempre se unce una yunta, se emplean para caballerías también y u g o s p a r a u n s o l o a n i m a l . El labrador los usa cuando debe atar una caballería al *volquete* y el arriero (o comerciante ambulante) para su *carrito* (cp. más abajo: Medios de transporte). Se trata de un yugo de collera como el descrito por Krüger en HPyr C II 79-80 y reproducido ib. foto 21 y lám. 3. A un *tapacuello*, ancha tira de cuero, hay aseguradas con correas, a cada lado respectivamente, unas estacas de madera ligeramente curvadas, llamadas *costillas;* éstas se sujetan por la parte superior por medio de una traviesa de madera o de una barra de hierro y debajo del pescuezo se atan con una cuerda o una correa (lám. 22 f). Cerca del centro de cada *costilla* se encuentra una correa con lazada llamada *francalete* [761], por medio de las cuales se establece la unión entre el yugo y el carro (por más detalles cp. más abajo el cap. Medios de transporte). Este yugo se usa siempre con la *collera* descrita más arriba o con un cojinete semejante llamado *cuerpo* o *entremanta* (fotos 60, 61; lám. 22 e).

3. El arado [762]

En oposición a otras regiones de la Península Ibérica las formas de arado usadas en la provincia de Ávila presentan una notable uniformidad [763]. Por todos lados se ve trabajar al labrador con el arado de madera provisto

---

[759] Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 124; VKR VII, 51 y sigs.); cp. HPyr C II, 76.

[760] Cp. HPyr C II, 74; etc.

[761] RFE XXVII, 247 *francaletes* 'correas que sujetan la collera a los tiros': andalucismo oficialmente; la emplean los labriegos de toda la provincia de Albacete; Alonso, Encicl.; Corominas II, 566.

[762] Cp. p. e. HPyr C II, 88 - 117: Pirineos; Wilmes, AILi VI, 238; a los diversos estudios de Alvar, etc.

[763] Sobre los arados de la prov. de León, Zamora, etc. cp. GK 184 y sigs. (y otras monografías recientes); Santos Coco 82: dibujo y terminología de Mérida; sobre el tipo castellano FC I, 304 y sigs.; MF 498 y sigs., 500 mapa; Sánchez Sevilla § 109; Jessen 174: Mancha; Soria: García Terrel, Salduero, lám. VII; Hoyos, Asp. etnogr. Soria 242 y sigs.; RDiTrPop I, 685, fig. 4.

de orejeras y de una reja de hierro. Este trabajo consiste en destrozar y desmenuzar la capa de la tierra laborable, que en la Sierra es en general muy fina y pedregosa; no puede pues compararse con el trabajo de los modernos arados de hierro. A pesar de esto, el arado descrito se ha conservado en nuestra región tozudamente y se ha defendido de todos los intentos de modernización venidos de fuera [764]. El antiguo arado está tan arraigado, que en el corral de un rico labrador de El Barranco [765] hemos encontrado, dejado de lado entre los trastos viejos, un moderno arado de vertedera abandonado y todo herrumbrado. A nuestras preguntas nos fue contestado que el arado moderno había demostrado su inutilidad. La capa de la tierra era demasiado delgada y el suelo excesivamente pedregoso; por eso lo habían abandonado. El tipo antiguo de arado responde pues a las necesidades naturales y en un tiempo próximo veremos, a lo sumo, en los grandes campos de trigo de la Meseta el moderno arado de hierro.

El *arado* (o *arado romano*)[766] empleado en nuestra región (lám. 23 a; fotos 49, 50) tiene gran semejanza con el reproducido en HPyr C II, lám. 6 B y descrito en la misma obra como forma típica primitiva de partes de Aragón y Cataluña, y se parece mucho al arado llamado "arado de Castilla" en FC I, 306 (con reproducción núm. 1).

La característica más saliente de este tipo de arado es la falta de la barra que une la cama al dental ("Griessäule"; "telera", en leonés *tariyuela*, etc., Casado Lobato 123 sobre la difusión de esta pieza), igual que en el "arado de Castilla", de Palencia, etc. [767], cp. la reproducción de FC

J. Caro Baroja, *Los arados españoles, sus tipos y repartición. Aportaciones críticas y bibliográficas.* RDiTrPop V (1949), 3 - 96, con numerosas ilustraciones; J. Diaz, *Os arados portugueses e as suas prováveis origens.* Coimbra 1948; id., *Die portugiesischen und spanischen Pflüge.* Laos, Uppsala, 1951, págs. 121 - 138; Alvar, *Encuestas ALAndalucía* 26 y sigs., con ilustraciones.

Giese, NO-Cádiz 129 - 131; Spahni, L'Alpujarra 85, fig. 12.

R. Aitken, *Virgil's Plough.* En: Journal of Roman Studies 1956, págs. 97 - 106, con un mapa de la difusión del arado vergiliano en la Europa actual (incluso Península Ibérica).

764 Cp. también HPyr C II, 116 - 117.

765 Siento no poder indicar exactamente el lugar.

766 Krüger, El léxico rural del NO Ibérico, págs. 30 - 42; C. Baroja, Los pueblos de España 351: "Árase el campo con el típico arado castellano o arado de cama, al que aun tradicionalmente se llama arado romano"; Alvar, Salvatierra 32, 54.

767 Sánchez Sevilla § 109: "que no siempre se usa"; lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke); cp. las ilustraciones de FC I, 306 (Castilla Palencia); Santos Coco 82, lám.: Extremadura; etc.

I, 306. Desempeña su tarea el tarugo de madera, de quita y pon, colocado en el extremo del timón (cp. más abajo). Hay que observar además que —en oposición a los arados descritos por M. L. Wagner 15 (Cerdeña), Fahrholz 70 (Pirineos franceses), Krüger GK 186 (Sanabria, etc.) y HPyr C II, 90 (tipo A)— no es el dental el que apoya la cama, sino, al revés, el dental va firmemente encajado en la cama, consiguiéndose así mayor solidez (cp. también HPyr C II, lám. 6 B).

He aquí algunas observaciones sobre las partes principales del arado de Ávila. La parte posterior del dental (f) tiene forma aplanada [768]; por medio de un orificio practicado en la cama (b) va encajada en esta parte del arado, asegurada además por una pequeña pieza de madera (j) que se pasa por un orificio en la parte trasera, prolongada en forma de mango (sobresaliendo unos 20 cm.) del dental. El dental tiene un largo de 67 cm. y va provisto de dos alas, *orejeras* (u *orejeros*) algo inclinadas hacia atrás [769], de unos 25 cm. de largo (i). De mayor solidez sirve al dental una reja de hierro (g) [770] confeccionada de una hoja triangular alargada y algo curvada hacia abajo por ambos lados; la reja (lám. 23 b) tiene 23 cm. de largo, en la base 16 cm. de ancho (ejemplar de Mi-Mu) y un largo mango (en Mi-Mu 47 cm. de largo) [771], que pasa, juntamente con el dental, por el agujero de la cama. El dental y la mancera no constituyen una unidad [772]. Nos hallamos pues ante una forma más desarrollada del antiguo arado de madera [773]. La mancera (e) es un fuerte palo ligeramente curvado hacia adentro, que por encima del dental entra también en el agujero, repetidas veces mencionado, de la cama [774]; tiene un mango alto. Tanto la mancera como el dental se aseguran a la cama por medio de cuñas. la cama (b) —llamada por Krüger, HPyr C II, 100 - 101 "Mittelstück", "Krümel"— es una gran viga cuadrada y curvada hacia afuera, de 105 cm. de largo (en Mi-Mu). En su parte inferior hay un orificio alargado, vertical, como se ha dicho antes, en el cual encajan el dental con la reja y

---

768 Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 129).

769 Lo mismo en la Sierra de Gata; cp. HPyr C II, 106; GK 187; Sánchez Sevilla § 109: "palos curvos que voltean la tierra"; Lamano 556 "con el objeto de arrancar yerba y cubrir el cerro"; cp. nuestra foto 50.

770 HPyr C II, 107.

771 ib., lám 6 a.

772 Como en el Sur de León (GK 187), en Andalucía (Giese, obr. cit. 129), en diversas regiones pirenaicas (HPyr C II, 88 - 117), etc.

773 Cp. particularmente HPyr C II, 90 - 91.

774 ib. 102, 110.

la mancera [775]. En el otro extremo, que termina casi en forma horizontal, se asegura el timón propiamente dicho (la viga para tirar) (a). El timón y la cama van unidos por medio de aros de hierro (s)[776] y de estacas, una de las cuales va entre la lanza y la cama (d), la otra o las otras, de menores dimensiones, para mayor seguridad de los aros (m)[777]. El timón es generalmente redondo y en el lugar en que se une con la cama, aplanado por el lado superior. Por la parte anterior lleva, separados por una distancia de unos 15-20 cm., varios agujeros, en general tres, por los que pasa el tarugo (l) detrás del cual va el barzón al arar. Como el timón en su posición natural está algo inclinado hacia arriba y como el timón y el arado van firmemente unidos, la profundidad de los surcos se puede regular en la forma más sencilla, trasponiendo simplemente el tarugo de madera; no se necesita pues la "telera" a la que nos referimos antes y a la que suele recaer esta tarea [778]. Me explicaron que el agujero anterior se usa "para que entre más la reja", el segundo y el tercero "para que entre menos".

Terminología del arado (las letras corresponden a las de la lám. 23 y de las exposiciones anteriores):

a - *timón* [779]
b - *cama* [780]
c - *vilortas* [781], los aros de hierro que unen timón y cama.
d - *cuño, llana,* entre a y b.
e - *mancera* (Mi-Mu)[782], *esteva* (Los Llanos, El Losar, Moraleja), *estevón* (Niharra)[783]

---

[775] Cp. Coco 82 con dibujo.

[776] HPyr C II, 101; igualmente en la Sierra de Gata.

[777] Cp. Messerschmidt 131.

[778] Cp. por fin el sistema indicado por Cortés Vázquez, RDiTrPop XIII, 175 s. v. *matagüe* 'trozo de madera que se pone debajo del mango o rabo de la reja (o también entre la cama del arado y la parte posterior del timón) para cerrar o abrir el ángulo que con el timón forma la reja del arado' = *matabues* (Lamano); *matagüe* 'cuña del arado' Cespedosa de Tormes (RFE XV, 171); *matabuey* 'cuña que sujeta el dental a la camba en el arado antiguo y sirve para darle *punto*' Alava (Baráibar), etc.

[779] HPyr C II, 94.

[780] ib. 99 - 100; lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 109); *camba* Hurdes (Velo Nieto 142: *cambizo* 'timón del trillo').

[781] HPyr C II, 102; salmant. *velorta* (Sánchez Sevilla); García de Diego 1037; Corominas IV, 735.

[782] HPyr C II, 95.

[783] ib. 102 - 103; *esteban* Bielsa (Badía Margarit 273); García de Diego 6345; Corominas II, 429; cp. también págs. 181, 191.

f - dental [784]
g - reja [785]
h - escoplo, el mango largo de la reja
i - orejeros [786]
j - trebejo, la pieza de madera que atraviesa el dental por detrás de la cama
k - lavijeras, las vijeras (etimología popular), los tres orificios en el extremo anterior del timón
l - lavija [787], el tarugo para el barzón
m - cuños que aseguran los aros, la reja, la mancera.

En general el arado es tirado por una *yunta* o *pareja* de bueyes llevando el *yugo* corto (cp. más arriba) [778]. El arado se une al yugo de la manera más simple: por medio del tarugo del timón (o *lavija*) y del barzón; el timón se mete en el barzón y se impide que salga metiendo por delante la *lavija*. En el Barranco y en la Meseta se usan también caballerías como animales de tiro; al arar con dos caballerías, se emplea generalmente el yugo de collera (cp. más arriba).

El arado se transporta aún hoy al campo en la forma primitiva —herencia de tiempos romanos— descrita por M. L. Wagner (22, lám. 8) en la isla de Cerdeña: se pone invertido sobre el centro del yugo, de modo que quedan encima de éste el dental y la reja, en tanto que el timón arrastra por el suelo entre las dos vacas (foto 50) [789].

El arado se usa, además de *arar*, para *roturar* tierra virgen y prepararla para el cultivo. Se arrancan primero todos los arbustos, la hiniesta, etc. por medio del *azadón* (lám. 16 a), operación que se llama *rozar* [790]. Luego

---

[784] HPyr C II, 96, 106; FC I, 304: León; Salamanca (Sánchez Sevilla).
[785] HPyr C II, 107 - 109; Salamanca (Sánchez Sevilla).
[786] HPyr C II, 107; salmant. *orejeras* (Snchez Sevilla; Lamano).
[787] Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla) y Extremadura (Coco 83; REstrExtr XV, 118; Velo Nieto *lavija* 'clavija del arado'); HPyr C II, 94; Bierhenke, Dreschen 34. Cp. cap. Molino; Albacete *lavija* de la rueda del carro (RDiTrPop XVI, 430).
[788] Caro Baroja, Los pueblos de España 351: "El animal de tracción clásico fue el buey, aunque desde época muy antigua medieval (por influencia francesa) se introdujo la mula".
[789] Corresponde este sistema perfectamente al observado últimamente por W. Giese en su artículo sobre Miranda (pág. 254, foto 5) y por Alvar 124 en Tenerife.
[790] Cp. sobre el acto de roturar HPyr C II, 22 y sigs.; y sobre *Un sistema de cultivo arcaico: la quema del monte* F. Krüger en NRFH IV (1950), 231-246: *rozar*, etc.

se quitan, igualmente con el *azadón*, las raíces y las piedras, a lo que propiamente se llama *arrancar* [791]. Toda clase de hierba se aniquila después con el arado. La primera pasada: *roturar*.

Se trata de subsanar el defecto de este tipo de arado que abre la tierra, pero no le da vuelta, arando el campo, cada vez que se ha de cultivar, repetidas veces y en variadas direcciones. Cada una de las etapas del arar tiene una denominación especial (cp. más abajo) que varía en parte de aldea en aldea. Se hacen los primeros surcos siguiendo la dirección que éstos llevarán al terminar de arar. Al terminar el campo se da vuelta y se abre el segundo surco exactamente junto al primero; uno de los dos animales del tiro va por consiguiente caminando dentro del primer surco: '*una vaca va metida en el surco*". No se usa "*arar en redondo*", es decir partir de uno de los surcos del centro y atravesar el campo serpenteando hasta los extremos. El hacer un surco, de cerca de 15-25 cm. de profundidad y de cerca de 30 cm. de ancho: *abrir el surco*. La parte alta del surco: *alto* (general), *caballete* (Niharra, S. Bartolomé); la parte profunda del surco: *hondo, hondón* (general), *caño* (Los Llanos). Volver al extremo del campo: la *vuelta*. Cuando el arado se pasa varias veces, la definitiva orientación de los surcos depende de las veces que se quiere arar, de la mayor o menor bondad del campo, de la cantidad de hierbas malas que tenía, y del cultivo para el cual se prepara. Cuando el arado se pasa tres veces, p. e. en Mi-Mu o en Mombeltrán, se empieza por seguir la dirección del año anterior: *alzar* (Mi-Mu), *barbechar* (Mombeltrán); luego se ara atravesando los primeros surcos: *binar*, y la tercera vez se vuelve a la primera dirección: *terciar*. Como de esta última etapa depende definitivamente la dirección del surco, se le llama también *hacer el surco* (general). Cuando el arado se pasa cuatro o cinco veces, p. e. en Los Llanos y en El Losar, se sigue dos veces consecutivas en la dirección del año anterior: *romper* y *binar;* luego se atraviesan los surcos: *terciar*, en El Losar además *atravesar;* después el arado se pasa trazando una diagonal: *cruzar* (esto cuando el arado se pasa cinco veces, p. e. en Los Llanos); finalmente se traza el surco definitivo en la dirección del primero: *asurcar* (Los Llanos), *cuartear* (El Losar)[792]. Es de hacer notar que siempre hay una designación característica para el primer surco, que varía de una aldea a otra.

El que conduce el arado, el *gañán*, debe estar atento, al arar, no sólo

---

[791] HPyr C II, 23.

[792] Cp. en Salamanca: *alzar, abinar, terciar, cuartear* (Sánchez Sevilla § 112; Lamano); *abinar* 'dar la segunda reja' (Dicc. hist. R. Ac. Esp. 1960).

a la dirección de los surcos, sino también a las numerosas piedras que se hallan en el campo y a las rocas que van apareciendo (*piedras* y *cantos*). Entonces levanta el arado o lo *alivia*, para pasar sobre estos obstáculos con su arado de madera tan liviano (éste desde luego, es otro factor que impide que sea sustituido por el de hierro). Para hacer que el arado penetre más profundamente en la tierra el gañán suele apoyar uno de sus pies sobre el *trebejo*, o sea la pieza de madera que atraviesa el dental por detrás de la cama.

Como conclusión transcribiremos algunos versos del "Canto del Arado". Gran parte de estos versos viven aún entre los labradores de Ávila y fueron transcritos según sus indicaciones; pueden hallarse variantes en los vocablos respectivos de Lamano y Beneite.

Rayando los timones el camino,
y en alto la mancera,
vienen los bueyes con la cruz que forman
el yugo y el arado en la cabeza.

El timón que hace derecho,
que así lo pide el arado,
significa la lanzada,
que le atravesió el costado.

La telera que atraviesa
por el dental y la cama,
será el clavo que pasó
aquella divina palma.

La cama será la cruz
la que Dios tuvo por cama;
el que guiase su cruz
nunca le faltaría nada.

El trechero y la chapeta
entrabados hacen cruz:
consideremos, christianos,
que en ella murió Jesús.

Los orejeros son dos,
Dios los abrió en sus manos:
que significan las puertas
de la glioria que esperamos.

El pescuño es el que aprieta
todas estas libaciones:
contemplemos a Jesús,
afligidos corazones.

La reja será la lengua
la que todo lo decía:
válgame divino Dios
y la sagrada María.

Los collares son las fajas
con las que le tienen fajado,
los cencerros los clamores
cuando le están enterrando.

Los bueyes son los judíos
los que a Christo le llevaron,
desde la casa de Anás,
hasta el monte del Calvario.

Las toparras que se encuentra
el gañán cuando va arando,
significan las caídas
que dio Christo hasta el calvario.

El gañán es el Cirineo,
el que a Christo le ayudaba
a llevar la cruz a cuestas
de madera tan pesada.

La semilla que derrama
el gañán por aquel suelo,
significa la sangre
de Jesús el Nazareno.

La zuela que el gañán lleva
agarrada de la mano,
significa el martillo
con que remachan sus clavos.

El agua que el gañán lleva
metida en el botijón,
significa la amargura
que bebía nuestro Señor.

Ya se concluyó el arado
en la pasión de Jesús,
y veremos a María,
que nos dé su gracia y luz.

* *
*

Estamos mucho mejor informados de lo vinculado con el desarrollo y la expansión del arado (y de sus numerosas variantes) que de lo relacionado con otros aperos de labranza. Todos los arados de madera se derivan, en último término, del primitivo arado de gancho ("Hakenpflug") del que se encuentran algunos vestigios aún hoy en día en la Península [793]. Pertenecen a un grupo de formas arcaicas también los arados de la prov. de Ávila, tales como se usan allí y en toda su vecindad mediata e inmediata; citaremos aquí tan sólo Palencia, Soria, Salamanca, León, Extremadura y la Mancha [794].

También en cuanto a los detalles existen concordancias interesantes; así la falta de la "telera" (primitiva de madera) observada —igual que en Ávila— por Santos Coco en Extremadura, W. Bierhenke en la Sierra de Gata, Sánchez Sevilla en Cespedosa de Tormes y otros autores.

Las orejeras han sido comprobadas —lo mismo que en Ávila— en Salamanca, en la Sierra de Gata y, más allá de estas zonas, en el ámbito del "arado castellano" (MF 499).

Resulta interesante también la difusión de la cama, establecida en Salamanca, Extremadura (incl. Sierra de Gata), Soria, y la separación de cama y timón que no ha sido comprobada en ciertas zonas arcaizantes (GK 184; HPyr C II; FC I, 306 - 307).

4. La rastra

Debido a las repetidas labores a las que va sujeto el campo en la prov. de Ávila, la tierra se desmenuza en tal forma que casi no es necesario rastrillarla después; además es flaca y seca. No sorprende, pues, que rastras falten casi completamente; las hemos observado tan sólo en el Valle Amblés donde se usan con cierta frecuencia. Existen muchas y bastante extensas zonas en la Península Ibérica, donde la rastra es casi desconocida (Krüger, HPyr C II, 118: resumen) [795].

La *rastra* [796] del Valle Amblés (lám. 23 c) [797] está constituida por una viga transversal de madera, el *cabezal*, más alto que ancho, de 160 cm. de largo, 9 cm. de alto y 4 cm. de ancho, en el que van encajados entre 20-25 *dientes* [798] de madera de 6-7 cm. de largo, separados por un espacio de 6-7

793 Léxico rural 30 y sigs.; HPyr.
794 Cp. la bibliografía registrada en la pág. 172, nota 763.
795 Lo mismo en Cádiz (Giese, NO-Cádiz 133).
796 Cp. GK 229; HPyr C II, 124.
797 GK Abb. 16 I.
798 GK 229.

cm. En el centro del *cabezal* va asegurada la *cama*, que (como en el arado) se prolonga por su parte anterior en el *timón*. Un *estevón* [799] permite el manejo de la rastra.

Es más frecuente empero encontrar en vez de este tipo de tirante otro apero semejante a los empleados en la era (cp. más abajo). Trátase de un *tirante encajado* en el cabezal por la parte anterior formando ángulo recto; por la parte posterior su extremo se horquilla y es recto . La forma del cabezal, más alta que ancha (como puede verse en la reproducción), muy apropiada para poder agregarle el tirante, nos hace suponer que el tipo de tirante recto y horquillado representa la forma original. Adviértase que esta rastra en general se emplea más que para nivelar los campos después del arado, para remover y esponjar la capa de tierra antes de brotar la semilla, de modo que las plantitas tiernas, especialmente el trigo y el maíz, puedan atravesarla con más facilidad. Esto es especialmente importante cuando se trata del maíz, del cual se hace, en el Valle Amblés, un cultivo temprano y otro tardío. Como la semilla no madura hasta en Octubre-Noviembre, y por consiguiente puede fácilmente ser amenazado por un invierno temprano, es menester hacerla madurar lo más pronto posible. Los labradores creen conseguirlo, entre otras cosas, con la remoción de la tierra que permite que la planta atraviese lo más pronto posible la capa de tierra y aproveche los beneficios del sol. Este hecho nos autoriza a considerar la provincia de Ávila entre aquellas que en general desconocen el empleo de rastras. Esto es valedero sobre todo para la Sierra, en tanto que la Meseta ya habrá adoptado la rastra en sus formas modernas (como el arado de hierro de vertederas y otros aperos).

5. La cosecha.

   A. Cereales.
   B. Judías (leguminosas en general), frutas, nueces y castañas, aceitunas y patatas.
   C. Heno.

A. La cosecha de los cereales.

En la ladera meridional de la Sierra de Gredos tan favorecida por el

---

[799] Cp. salmant. *estavón* 'barra de hierro clavada verticalmente en el travesero del trillo, que entra en un agujero hecho en la parte posterior del cambizo; es el punto de aplicación de la fuerza que mueve el trillo' (RDiTrPop XIII, 167) y sobre otras acepciones de la palabra.

clima, así como en la altiplanicie recalentada por el sol de la Meseta, al norte de la provincia y en el Valle Amblés, la cosecha de los cereales comienza de fines de junio a principios de julio. Ya a mediados de julio se ven en estas regiones caballos, mulas y hasta bueyes, pisoteando el trigo en la era [800], usándose simultáneamente el *trillo*. En el norte de la sierra, por el contrario, a causa de la pobreza del suelo y de que los campos están expuestos al viento, la cosecha se retrasa algunas semanas hasta la época que media entre fines de julio y principios de agosto. En la época de la c o s e c h a es también aquí cuando urge el tiempo para los labradores. El trabajo arrastra por igual a hombres, mujeres y niños. Desde que amanece hasta muy anochecido se ve a los segadores siguiendo su camino a través de los campos en tanto que mujeres y niños hacen las gavillas y las reúnen en hacinas. Y en cuanto se ha cosechado el último campo se da comienzo a la trilla, porque el sol, ya caliente, ayuda a que se seque rápidamente los granos.

Cosecha de cereales: *cosecha del centeno, trigo* [801] o simplemente *cosecha del pan* [802] Los cereales se siegan únicamente con la hoz [803]. Se toma un manojo de tallos a media altura con la mano izquierda y se corta un poco más abajo con la hoz. Para la mano izquierda suele usarse un guante protector. En la Sierra los segadores usan además los delantales de cuero o *zahones* (foto 34) [804].

Términos comunes: *segar*, el *segador* [805], la *hoz*, con *hoja, filo* y *mango*.

La h o z aparece bajo dos formas, como muestran las reproduccio-

---

800 Cp. sobre el procedimiento del pisoteo y otros métodos HPyr C II, 279 y sigs., 245 y sigs.: Die Dreschverfahren.

W, Bierhenke, *Das Dreschen in der Sierra de Gata.* VKR II, 20-82; sobre la cosecha y los trabajos posteriores además: Sánchez Sevilla, Lamano, rica terminología de Salamanca, y Santos Coco y el Vocabulario extremeño de Rodríguez Perera en REstExtr XV (1953).

801 Partes de la planta: *tallo, raíz, espiga, grano; raspa* 'Granne'.

802 Llorente Maldonado 186 *pan* = el sembrado; Alonso, Encicl.: leon. *pan* 'tierra destinada a cultivar el cereal que lo produce'.

803 Cp. FC I, 309; HPyr C II, 139.

804 Cp. cap. Traje.

805 En el Norte de la provincia los segadores con frecuencia son llamados *gallegos* puesto que ellos antes con frecuencia servían de segadores. Un decreto del Gobernador civil del año 1932 prohibió tal uso. No obstante se ha conservado aun hasta hoy en diversos lugares, como p. e. Adanero. HPyr C II, 134.

En Segovia *farelo* 'gallegos que acuden anualmente a trabajar en las faenas de la siega; equivale a segador' (RDiTrPop II, 617); *farelo* palabra gallega bien conocida.

nes [806]. Una de ellas (lám. 24 a) tiene una hoja delgada, suave y regularmente curvada; la punta de la misma estaría sobre la prolongación imaginaria del mango. Este tipo se encuentra particularmente en la Sierra. El otro tipo (lám. 24 b) empleado sobre todo en el Valle Amblés y en la Meseta, presenta una hoja muy curvada y de forma irregular que termina en una punta casi recta, formando como un ángulo recto con el mango. La punta sobresale un buen trecho de la línea imaginaria, señalada arriba como prolongación del mango. Ambos tipos tienen filos lisos. No hallamos en ninguna parte hoces dentadas.

El guante (*dedales* en Mi-Mu; *dediles* en Niharra) [807] protege los cuatro dedos de la mano izquierda al sujetar las espigas en el momento de ser cortadas con la hoz. Cada uno de los dedos es de cuero, cosido con clavos de cobre, y están reunidos entre sí por medio de una correa cuyos extremos se pasan alrededor de la muñeca y se anudan sujetando todo el guante (lám. 24 c).

La cantidad de espigas que se abarcan con un golpe de la hoz = *corte:* tres a cuatro de estos *cortes* forman una *manada* (en general), [808], *manilla* (Espino), *manojo* (Arévalo), que el segador va poniendo en su correspondiente surco. Cada tres o cuatro montones reunidos se llaman *gavillas* [809],

---

806 Cp. sobre el uso de la hoz HPyr C II, 141 y sigs.; Hoyos, Aspectos etnogr. soriana fig. 7: Soria; sobre la difusión de la hoz dentada F. Krüger, *Alte Erntegeräte in der Romania.* En: Estudis Romànics II (1952), 51 - 77; FC I, 310.

807 HPyr C II, 151; en Salamanca *manija* con dos *deiles* (Sánchez Sevilla § 112; Lamano 528: *manija, maniquete*); extrem. *burra* (REstExtr XV, 95); *zoqueta* (Hoyos, Asp. etnogr. soriana, fig. 8), Alvar, Salvatierra 'resguardo de madera en el que el segador mete cuatro dedos de su mano izquierda'.

Extremadura: *manija* 'de cuero: una parte que protege la parte anterior de los dedos y otra los dedos', *mancil* 'trozo de cuero o de otra materia, que los segadores llevan casi desde el hombro derecho hasta la mano; sobre él apoya la *manada* al segar a llave', *dedil* 'de cuero que forma parte de la *manija;* protegiendo la muñeca lleva el segador la *burra*' (REstExtr XV, 120, 119, 103).

deales 'los trapos con que se envuelven los pies para calzarlos con las abarcas' Salamanca (RDiTrPop XIII, 161).

808 HPyr C II, 156; igualmente en Salamanca (Lamano 526) y Extremadura (= 'manojo de espigas formado de varios golpes de hocino y que los segadores forman al llavear; dos manadas hacen una gavilla y dos gavillas un haz' REstExtr XV, 119).

809 También en Salamanca (Lamano 472); cp. HPyr C II, 158.

y 10-20 *gavillas* constituyen un *haz* [810]. El cordel que se usa para atar los haces está hecho o de algunos tallos reunidos del mismo cereal (en general) o de pajas largas (Niharra) y se llama *vencejo* [811]. Rara vez se encuentran cordeles previamente preparados de esparto (en Moraleja): *lía* o *atiño*.

Habitualmente dos o tres segadores trabajan juntos, uno detrás del otro, correspondiendo a cada uno dos surcos (= *una mano*). El primer segador es el que marca el ritmo del trabajo: se llama el *mayoral* [812]; el o los que lo siguen: *segundos*. El *mayoral* pone sus *manojos* o *manadas* en su propia *mano*, el siguiente agrega en el mismo sitio las suyas, es decir en el surco del que lo antecede: así resultan las *gavillas* y la hilera de las mismas que se va formando: *gavillero*. Diez o más *gavillas* reunidas forman una *hacina* (en general)[813], *morena* (El Losar, Mi-Mu)[814]. Las hacinas tienen diversas formas según el cereal: cuando se trata de centeno, se ponen por lo común 10-12 *gavillas* en forma circular con las espigas para arriba, o se colocan tres o cuatro hileras de *gavillas*, unas encima de las otras, todas con las espigas para el mismo lado. El trigo y otras clases de cereales se amontonan así: se enciman de dos hasta cuatro hileras una sobre las otras, con las espigas alternativamente para los dos lados. En estas hacinas el trigo se deja secar por un corto intervalo de tiempo; entre la siega y la trilla: *mies;* lo que queda en el campo: *rastrojo* [815]. La población pobre tiene derecho a espigar [816] en el campo después de la siega.

La e r a y el transporte de los cereales.

Las e r a s se hallan en general inmediatamente a la aldea. Sólo en Aré-

---

[810] HPyr C II, 158.

[811] ib. 179, 404; cp. *vencejo* Salamanca (Lamano), Cáceres - Extremadura (HPyr C II; Coco), *vencejera* Zamora (HPyr); Alonso, Encicl. del idioma III, 4137; Corominas IV, 694.

[812] En Extremadura = 'jefe de una cuadrilla de obreros' (Coco 88; en Salamanca *manigero* 'el mayoral que lleva la mano o la delantera en la siega' (Lamano); 'el encargado de contratar obreros para ciertas faenas del campo' en Andalucía (Alonso).

[813] HPyr C II, 160, 165, 166; en Salamanca *hacinas* o *peces* (Sánchez Sevilla § 112), en la Sierra de Gata *facina* (Bierhenke, Dreschen); Corominas II, 889.

[814] García de Diego, Dicc. et. 4496; Corominas III, 438; *morena* = 'montón de forma semicircular, hecho a brazadas con el producto de lo segado con la guadaña' Segovia (Vergara Martín, Materiales 94).

[815] HPyr C II, 185.

[816] También en Salamanca (Lamano 448).

valo hallamos una era a cierta distancia de la población. Se trataba de una "era comunal" con varias eras [817]. Allí vive la gente durante la época de la trilla, *el tiempo de la era*, en *cabañas* [818], muy primitivas, construidas con postes verticales y con una cubierta de ramas de pino para paredes y techo, en la misma *era; al* lado de *cabañones* o establos no menos primitivos para las mulas y los caballos (foto 51). Mujeres y niñas llevan allí la comida y la bebida diaria en grandes cestos y cántaros. Eras de tal envergadura a las que alude también Krüger, HPyr C II, 184, se explican perfectamente por las condiciones geográficas de la Meseta: se trata de una región en que principalmente se cultivan cereales, o sea del granero de Ávila.

Como *eras* se usan praderas secas, bien expuestas al viento [819], cuyo pasto se hace comer en primavera y verano por el ganado vacuno. Faltan en Ávila eras previamente preparadas con estiércol de vacas y barro [820]. Existen, sin embargo, eras con el piso pavimentado con piedras [821], y otras en las que se utiliza la capa rocosa que aparece debajo de la tierra [822]; pero son relativamente raras igual que la era con piso natural de piedras (*lancha*) que tan solo hemos observado en El Losar, donde se emplea para trillar cebada y garbanzos; el centeno se trilla allí en la pradera. En La Zarza y en Arévalo hay eras con el piso artificialmente recubierto de piedras; en La Zarza grandes *lanchas* de la piedra propia del lugar y en Arévalo, pequeñas piedras redondeadas: *cantos*. En La Zarza la era, rodeada por un muro o *pared* de 1 m. de alto, tenía 8-10 m. de diámetro [823]. Se echaba de ver fácilmente que tales eras, que en la misma aldea empleaban para trillar conjuntamente con la pradera, estaban determinadas por las desfavorables condiciones del terreno.

---

817 HPyr C II, 184 - 185.

818 Cp. sobre tales *cabañas* Hopfner 69, fig. 34; de forma cónica en A Arte Popular em Portugal I, 18 y sigs., 28, 34; sobre los *chozos* levantados en las eras de Toledo cp. Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 12 y sigs.

819 Cp. HPyr C II, 224, 343 y sigs.

820 Fahrholz 101; Messerschmidt 157; Bierhenke, Dreschen 22, etc.; HPyr C II, 229.

821 En La Mancha (Jessen 175), la Sierra de Gata (Bierhenke 23); cp. HPyr C II, 227.

822 ib. 223; Bierhenke 23.

Designación generalmente: *era;* HPyr C II, 231 y sigs.; salmant. *sera* (Lamano: del plural *las* eras).

823 Cp. Krüger, Worfeln 3 y HP yr C II, 221, etc.

La *mies* es transportada a la era [824] por medio de carros: *acarrear*, el *acarreo*, o de bestias de carga [825]; cp. más abajo.

Las gavillas son puestas sobre el carro con *horcas* de madera muy primitivas, de dos puntas, hechas de una rama horquillada [826], o con modernas *horcas* de hierro de dos o cuatro puntas (lám. 24 d. e. ; foto 54). En el carro se amontonan con las espigas para adentro hasta alcanzar considerable altura. Sólo las gavillas que van más abajo, hasta el borde superior de las paredes laterales, siguen la dirección longitudinal del carro. Finalmente se atan con una *soga*. Si no se trilla en seguida o al día siguiente, las gavillas se reúnen en un *montón* de forma cónica, con las espigas para adentro [827], en el borde de la era. Antes de la trilla el cereal se *tiende* [828] en la era en forma circular, apuntando las espigas siempre hacia el centro [829]. El cereal tendido en la era: *parva* [830]; la superficie que abarca la parva en la era: *parvero* (Arévalo).

La trilla [831].

Los cereales se trillan en Ávila en general con el *trillo* [832] (cp. detalles

---

[824] HPyr C II, 156 y sigs., 174.

[825] ib. C I, 72; Sierra de Gata la *carrea* (Bierhenke, Dreschen).

[826] HPyr C II, 283, 307, 430; GK 238 y sigs.; la horca natural también se usa en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen 43).

[827] HPyr C II, 174.

[828] *tender* también en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112) y Extremadura (Bierhenke).

[829] Cp. Bierhenke: Sierra de Gata; etc.

[830] HPyr C II, 280; Bierhenke, Dreschen 26; lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla; Lamano).

[831] En ninguna parte hemos encontrado máquinas modernas.

[832] Igual que en la Mancha (Jessen 174), en la Ribera soriana (Ortego 37), Soria (Hoyos, Asp. de etnogr. soriana 225 y sigs., con dibujos), Toledo (Jiménez de Gregorio 60, con foto), Salamanca (RFE XV, 268), Extremadura (Bierhenke, Dreschen 39; Legendre, Hurdes 201, 273); en el Sur de la Península (Giese, NO-Cádiz 135 con observaciones sobre la difusión geográfica; Quelle, Ostgranada 33; Thede: Albufera; Voigt: Sierra Nevada; recientemente: Spahni, L'Alpujarra, pl. 29, 30; Pemán, *Andalucía*. Barcelona 1958, pág. 512, con ilustraciones) y las provincias colindantes de Portugal (últimamente Carvalho Moniz, *O trilho*. En: Actas do Coloquio de Etudos Etnograficos Dr. J. Leite de Vasconcelos. Porto 1960, t. III, 159 y sigs.).

HPyr C II, 319 y sigs.; Caro Baroja, Los pueblos de España 352; Bierhenke, Dreschen 28 y sigs.

más abajo). Las leguminosas, en cambio, son golpeteadas con un palo. Antes de describir la clásica trilla mencionaremos algunos métodos especiales aplicados al trigo en condiciones determinadas.

Ocasionalmente emplean un palo [833] cuando se trata de cantidades pequeñas, p. e. de las espigas que quedan después de la trilla o para conservar paja larga [834]. Para ello el cereal se suele meter en Moraleja en un saco o entre dos paños gruesos [835], para impedir que salten los granos para afuera.

Para cantidades pequeñas se usaba en Moraleja a veces también el pie humano. Recuérdese que el pisoteo de las bestias de tiro representa un importante papel en la trilla hasta en el caso de emplearse el trillo, pues este último cumple sobre todo la tarea de desmenuzar la paja [836]. Esto se desprende claramente del hecho de que al lado del animal de tiro se deja andar un segundo y a veces un tercero, que no van uncidos, para *pisar* (foto 52).

Para conservar la paja larga o *paja de regalo* [837] suelen golpear o *esbalagar* el grano: se toma una *manada* de espigas por el extremo inferior y se golpean sobre una piedra o sobre una tabla puesta de canto (la mayoría de las veces el trillo) [838]. Aquí y allá *pisan* o *desgranan* las espigas con animales [839] para tener paja larga (p. e. en Arévalo).

La paja larga *se guarda envuelta en paja menuda* para protegerla mejor de ser comida por los ratones; se emplea p. e. para atar las gavillas (cp. más arriba); en Arévalo la aprovechan los comerciantes para rellenar cajones, etc.

El instrumento de trillar propiamente dicho es, sin embargo, el trillo. Está constituído por dos o tres tablas largas, curvadas en la parte anterior en forma suave, que en la cara inferior llevan clavadas piedras o puntas de

---

833 Bierhenke, Dreschen 66.

834 FC I, 314: "el *mayal*, que en algunos puntos se reduce a un garrote, y se le atribuye la ventaja de que así . . . se conserva mejor la paja"; HPyr C II, 341 y sigs.

835 HPyr C II, 223.

836 HPyr C II, 347.

837 Deformación de *bálago* 'paja larga'; verbo *esbalagar;* extrem. *balaguero* 'montón de paja, heno'.

838 HPyr C II, 248 y sigs.; Bierhenke, Dreschen 67; FC I, 313: Vizcaya, Pirineos, etc.; Haberlandt-Buschan, 354.

839 HPyr C II, 269 y sigs.; Bierhenke, Dreschen 26 - 27; Krüger, Provence 320; FC I, 312: "La *trilla* se hace en la mayor parte de España, como en el Norte de África, las otras penínsulas mediterráneas y el Oriente, haciendo pisar la parva por animales sencillamente".

hierro que son las que desmenuzan la paja. Por lo común el *trillo* es tirado por dos caballerías o una yunta de bueyes. A veces se les pone a los animales bozal mientras se realiza la trilla (p. e. en El Losar y en Venta del Obispo) de tejido de alambre o cuerda, llamado *bozo* [840]. Foto 44.

La trilla marcha tanto mejor cuanto más calor hace, porque los granos saltan entonces con más facilidad [841]. El trillador o conductor, mientras trilla, va sentado o de pie sobre el trillo; sólo raras veces camina al lado de éste (fotos 52, 53) [842]. Para sentarse pone un cajón, un montón de paja o un soporte; a veces se aumenta aún más el peso del trillo por una gran piedra [843]. A menudo se agrega un asno u otra caballería, generalmente un animal joven, que aún no puede tirar, unciéndolo al costado, para que pise en el *parvero* el cereal que queda contra el borde mismo de la era (cp. más arriba). El conductor guía el trillo todo alrededor, por la derecha, por la izquierda y en zig-zag; otro trillador mientras tanto va dando vuelta constantemente al cereal [844], primero con una horca de madera de dos a cuatro dientes (lám. 2 d, f; foto 54) y cuando está avanzado el desmenuzamiento de la paja, con una pala de madera (lám. 24 g) [845]. En tanto el cereal que queda en el borde de la era se va trayendo constantemente hacia el centro con el rastrillo y a veces con el rastrillo invertido (lám. 24 q). Al final de la trilla ya se emplea con ese fin una escoba (lám. 24 h). Para recoger durante la trilla el estiércol de los animales hay en S. Bartolomé y en El Losar un pequeño cesto que se coloca al lado del conductor sobre el trillo; a veces basta con un puñado de paja (Villarejo) o se deja sencillamente caer sobre el cereal trillado (p. e. en Arévalo, "se saca al limpiar o cribar") [846].

En una era de grandes dimensiones la trilla tarda por lo común de dos a tres días [847]. Luego se amontona, en una esquina de la era, la mezcla de

---

[840] Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen 39).

[841] En Moraleja (900 m. de altura) hace bastante fresco a la mañana. A pesar de ello empiezan a trillar temprano, y es un aspecto curioso ver a los trilladores sentados sobre el trillo envueltos en capas.

[842] HPyr C II, 321; Meyer-Lübke, Dreschgeräte 221; Caro Baroja, Los pueblos de España 352.

[843] Bierhenke, Dreschen 39; Caro Baroja, obr. cit. 352; Blümner, Gewerbe und Künste I, 6.

[844] HPyr C II, 307; Caro Baroja 352.

[845] Siempre de una sola pieza, como en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen).

[846] En la Sierra de Gata emplean comúnmente el cesto (Bierhenke 39).

[847] Según Bierhenke, Dreschen 37 necesitan con vacas 2 días, con caballerías un solo día.

paja desmenuzada y grano, para lo cual se emplean palas, horcas, rastrillos y en algunos lugares, sobre todo en la región de Arévalo, un artefacto especial para arrastrar, la *cañiza* (lám. 24 i; foto 54): está formado por una viga o tabla transversal con un timón que puede ir colocado de diversas maneras y es tirado por dos animales [848].

Sólo cuando ya no se trilla más cereal de la misma especie, la era se barre cuidadosamente con la *escoba*.

T e r m i n o l o g í a d e l a t r i l l a (sobre el *trillo* cfr. más adelante).

culero - el cesto para recoger el estiércol (El Losar), *canasto* (S. Bartolomé).

tornar, tornear (Arévalo)[849], *dar la vuelta* (general) - dar vuelta al cereal

horca - la horquilla de madera de dos puntas [850]

horquín - la horca de tres o cuatro puntas, de madera

gajas (general)[851], *patas* (Mi-Mu), *dientes* (general) - las puntas de la horca

pala - la pala de madera

escoba (de arbusto de hiniesta u otras ramas)[852] - la escoba para barrer la era; verbo *barrer*.

rastra, rastro - el rastrillo (lám. 24 q); constituido por el *mango*, el *cabezal* o viga transversal y los *dientes*.

empujar - arrastrar con el rastrillo dado vuelta

juntar [853], *amontonar, recoger, ariciar* (Arévalo) - amontonar el cereal trillado

cañiza (el infinitivo *cañizar, acañizar*)[854] - el instrumento especial para reunir lo trillado.

---

848 Cp. sobre tales instrumentos HPyr C II, 309; Bierhenke, Dreschen 46 - 47; igualmente en Salamanca (Lamano y HPyr C II, 311).

849 Lo mismo al dar vuelta a la hierba; Sánchez Sevilla § 112: Salamanca.

850 GK 238; HPyr C II, 307.

851 GK 239, nota 5; Alonso, Encicl., s. v. *gajo, gaja;* Corominas II, 616; García de Diego 3020.

852 HPyr C II, 318.

853 salmant. *ajuntar* (Lamano); cp. Bierhenke, Dreschen 47 y sigs.

854 Cp. salmant. *acañizar* (Lamano 184); sorprende *cañizo* = timón del trillo, cp. HPyr C II, 314; Corominas I, 606 - 607: *cambizo*, etc.

El trillo [855].

Está constituido por dos o tres tablas largas que por la cara superior están unidas por dos traviesas (lám. 24 j). El largo total del *trillo* es de 150-2.00 m., el ancho varía entre 60-100 cm. [856].

Las tablas están curvadas hacia arriba [857] en un largo de 30-40 cm. para conseguir que éste se deslice mejor sobre el cereal a trillar. En la cara inferior, salvo en la parte curvada, lleva clavadas piedras de canto puntiagudo, puntas de hierro o las dos cosas [858] (lám. 24 j).

Por lo general el *trillo* (común) de dos tablas tiene 25 hileras cada una con 25 piedras o puntas de hierro en su agujero correspondiente [859]. Se da preferencia a trozos de pedernal negro y puntiagudo; puntas de hierro son más raras [860]. En este último caso no se trata de pequeñas cuchillas confeccionadas especialmente para esta finalidad como en la Sierra de Gata, en partes de los Pirineos, etc. (HPyr C II, 320), sino más bien de *cachitos de herradura*, con aristas, más o menos grandes.

trillo [861] - el artefacto para trillar; en El Losar se encuentra también *trilla* para designar el mismo instrumento, pero es de tres tablas y más ancho.

trillar - la operación que se realiza con el trillo.

tablas - *tablones* - las largas tablas que lo forman.

cabezal detrasera, cabezal delantera - las dos traviesas que unen las tablas.

En Navacepeda la traviesa posterior servía a la vez de asiento para el trillador y su tamaño correspondía a esta finalidad: 15 cm. de alto, 25 cm. de ancho: *morro*.

piedras, piedrillas - las piedras de la parte inferior del trillo.

hierro, cachitos de hierro, de herradura - las puntas de hierro de la parte inferior del trillo.

Las piedras se clavan en la parte inferior del trillo. Para impedir que

---

855 Cp. sobre la difusión geográfica ya antes pág. 186 nota 832.

856 Sobre las medidas cp. HPyr C II, 320 - 321.

857 En Salamanca esta parte se designa por *mortajos* (Lamano 546).

858 HPyr C II, 320; Meyer-Lübke, WS I, 220: "Die Unterseite ist mit Kieseln und Nägeln besetzt"; Caro Baroja, Los pueblos de España 352: Extremadura; etc.

859 Meyer-Lübke 218; Bierhenke, Dreschen, lám. 2 d; HPyr C II, foto 29.

860 Refiere Schulten en Deutsche Rundschau 156, pág. 449, que en la prov. de Soria el trillo lleva "Feuersteine und Eisenstücke".

861 HPyr C II, 322; sobre otros significados de la palabra cp. GK 220, 240, nota; Alonso, Encicl.; etc.

se caigan (porque la madera se seca), se lo pone, antes de empezar la trilla, algunas horas en el agua, p. e. en un arroyo, a lo que se dice *hinchar el trillo.*

El trillo puede ser tirado por caballos, mulas, asnos o vacas [862]. Por lo general se emplean dos animales, que se uncen con el yugo corto al timón del trillo. El timón se une al trillo de dos maneras distintas: [863]

1) el cabezal delantero del trillo tiene un grancho y el trillo tiene atrás un aro asegurado con un clavo un gancho; el timón se engancha;

2) en el centro del cabezal delantero hay un palo vertical que alcanza hasta 70 cm. de alto [864], por el que pasa el correspondiente extremo del timón provisto de un agujero.

El palo largo sirve también de apoyo al labrador que va sobre el trillo, sobre todo al trillar con mulas fogosas. Cuando en lugar de este palo se usa el aro, el conductor se apoya en las riendas; en el caso de vacas que a menudo trotan sin rienda por la era se apoya en la aguijada. La unión del trillo con el timón por medio de aro y gancho es común en Arévalo y en el Valle Amblés; el palo vertical lo hallamos solamente en Navacepeda y en S. Bartolomé; por lo demás también en la sierra se usan el gancho y el aro. La unión por medio del palo parece haber sido la primitiva, sobre todo teniendo en cuenta su expansión en la vecina Sierra de Gata [865].

cañizo [866] - el timón

gancho - el gancho de hierro en el cabezal

argolla (general), *aldaba* (Niharra) - el aro de hierro

palo de trillo (Navacepeda), *trébol* (S. Bartolomé) - el palo vertical [867].

---

862 Cp. Bierhenke, Dreschen 37; HPyr C II, 323. Respecto a Ávila: Arévalo - caballerías; vertiente Sur de la sierra - caballerías; en el Norte numerosos pastos, por lo tanto vacas.

863 Cp. Bierhenke 30.

864 Meyer-Lübke, lám. 7.

865 Bierhenke 30.

866 Cp. ya antes pág. 189. En Salamanca y en las Hurdes *cambizo* (Sánchez Sevilla § 111; Velo Nieto 142). Al lado del tipo curvo se encuentran hoy en día formas rectas, pero sigue usándose la designación vieja. En la Sierra de Gata y en Salamanca la forma recta se llama *timón* (Bierhenke, Dreschen; Lamano); cp. HPyr C II, 314, 325.

En tierras leonesas 'lanza del trillo' *calamón* (García Rey; Casado Lobato; etc.).

867 Bierhenke, Dreschen 32 registra *estaca, palo, trébalo,* este último también en Salamanca (Sánchez Sevilla 268), al lado de *estavón* 'barra de hierro clavada verticalmente en el travesero del trillo' (RDiTrPop XIII, 167), de *esteva* ya tratada antes, págs. 175, 181.

trébalo: Corominas IV, 521ª.

roto - el orificio en el extremo posterior del trillo para el palo.

El timón o *cañizo* tiene en su extremo anterior de tres a cuatro orificios para el tarugo o *labija* [868] en el que se asegura el barzón (cp. pág. 176).

La limpieza del grano [869]

El grano se limpia en la misma era [870] después de la trilla. Exclusión hecha de Moraleja, donde hallamos varias aventadoras modernas [871], por todas partes se limpia siguiendo los antiguos y primitivos sistemas del *aventear* o *apalear* y del *acribar*.

a) aventamiento :[872] se procede al aventamiento aprovechando un día en que sopla un viento fuerte y constante. El o los labradores suben al montón hecho con la mezcla de grano y paja y lo arrojan primero con una horca (*aventear*) y luego con una pala (*apalear*) verticalmente hacia arriba [873]. El viento se lleva la paja, primero al *aventear* la más gruesa y luego al *apalear* la más fina, en tanto que los granos, que son más pesados, caen junto con otras partículas de mayor peso. Se forman así dos vallas paralelas: una de granos y otras partículas pesadas (como ser espigas sin trillar, piedras rotas del trillo y arena), la otra de paja o pajaza. Al irse formando la valla de paja su lomo toma semejanza con el de un pez: de ahí justamente su nombre de *pez* [874]. Antes de empezar con el aventamiento se pone casi siempre como límite un palo que puede ser el mango de una pala, la aguijada de los bueyes o algo semejante; también suele usarse una soga; cualquiera de estos objetos se pone a cerca de 40 cm. delante del lado del montón de grano opuesto al viento [875]. Como el grano cae per-

---

868 Cp. cap. Arado, Molino.

870 Cp. HPyr C II, 353; Bierhenke, Dreschen 23.

871 Probablemente ya se usan también en otros lugares de la Meseta.

872 Cp. Blümner, Gewerbe und Künste I, 8 y sigs.; id., Privataltertümer 571; respecto a la Península Ibérica cp. HPyr C II, 351 - 352, como en otras provincias en Salamanca, Sierra de Gata, Mancha; Hopfner, foto 17: Valladolid; Spahni, L'Alpujarra 128 foto policromada.

873 Cp. HPyr C II, 349; Bierhenke, Tafel I, 3; nuestra foto 55. extrem. *aventar* 'tirar, arrojar' (REstExtr XV, 91); Guadalajara *tirar el trigo* 'lanzarlo al aire con la pala para limpiarle del polvo de la era' (RDiTrPop II, 146).

874 También en Salamanca (Sánchez Sevilla 271); cp. pág. 200.

875 Cp. Bierhenke, Dreschen 51.

pendicularmente, la paja, volando más allá, queda por detrás de dicho límite [876].

La pala que se usa para el aventamiento es la mayoría de las veces de madera (lám. 24 g) y sólo en pocos casos se ha radicado la moderna pala de hierro así como la horca de cuatro puntas de hierro [877]. En general se emplea como horquilla para aventar la antigua horca de madera de dos, tres o cuatro puntas, hecha de una sola pieza (lám. 24 d, f; foto 54) con las puntas ligeramente curvadas [878] hacia arriba; pero se encuentra también una horca constituida por un travesaño o cabezal, con seis largas puntas de madera y mango (lám. 24 k).

Terminología y herramientas del aventamiento:

limpiar [879] - la operación en general
aventear [880] - el aventamiento con la horca de madera
apalear [882] - la misma operación realizada con la pala a continuación
horca, horquín - la horca de dos a cuatro puntas de madera, de una sola pieza.
la horca compuesta de varias piezas, de seis puntas:
bielbo, bielgo Mi-Mu
bielgo, dielga Las Casas

---

876 Cp. salmant. *aballar* 'limpiar el muelo de la mies ya trillada y aventada, sacando, con el escobón, las grancias y pajones' (Lamano 170), *balear* (RFE XV, 271), igual que en las zonas colindantes de León, el SO de Asturias, Galicia y Tras os Montes; cp. Ebeling - Krüger, AILi V, 215 - 216; recientemente *baliar* 'quitar las espigas grandes que quedan en el centeno en la era, por medio de *baleas, baleus,* ramas que se usan como escobas' Valle R. Ibias (Fernández, Sisterna 110), *baleu* 'escobón de forma plana, sin mango; para barrer el corro de las ovejas' (Guzmán Álvarez, Babia - Laciana 275), *baleo* 'para coger basura' Albacete (RDiTr-Pop XVI, 418); etc. Cp. sobre otras acepciones de *(a)balear* AILi V(216. Dicc. hist. R. Ac. Esp. 1960: *abalear, abaleo, abaleadera* 'escobón'; García de Diego 888; Corominas I, 373.

877 P. e. en Mi-Mu, pueblo por lo demás tan arcaizante.

878 Cp. Krüger, Worfeln.

879 Bierhenke 51; Sánchez Sevilla § 112; HPyr C II, 362.

880 HPyr C II, 349, 361; sobre variantes románicas recientemente FEW XIV, 262, 269.

Cp. los capítulos respectivos de HPyr (con notas comparativas), las exposiciones detalladas de W. Bierhenke sobre la Sierra de Gata y el estudio especial de F. Krüger, *Worfeln und Verwandtes in den Pyrenäen.* En: Miscelánea Filológica dedicada a D. Antonio M. Alcover. Palma de Mallorca 1932, págs. 509 - 524.

882 HPyr C II, 350; cp. también más adelante pág. 196.

bielgo El Barco
bielga El Losar
bierno Niharra
dielgo La Zarza
bieldo Arévalo.

Estas formas están irregularmente repartidas por nuestra región [883]. *tiento* (general), *señal* (Arévalo) - el palo que delimita las dos vallas.

b) El cribado [884]. Después del aventamiento el grano es cribado. Para ello se emplean consecutivamente dos cribas distintas: primero una criba de grandes mallas, que deja pasar los granos y que retiene espigas sin trillar, pedazos gruesos de paja, etc.; el residuo se vuelve a trillar con un palo. A continuación se toma una criba de mallas más finas, que retiene el grano y deja pasar la arena y otras pequeñas impurezas[885]. Al cribar la criba se sostiene en la mano [886] y se sacude enérgicamente. Se emplean tres tipos de cribas: una criba de aspecto muy primitivo, hecha con un cuero agujereado [887], cribas hechas con una lata agujereada, y cribas de tejido

[883] Cp. una variedad enorme de formas también en las regiones colindantes: Salamanca: *bielno, bielo* (RDiTrPop XIII, 152); *vielno, bieldro, biendro* (Sánchez Sevilla § 112), *bieldro, biendro, briendo, a-* (Lamano); Sierra de Gata: *briendu, liendrú, yendru*, etc. (Bierhenke 51), *brindo* (Velo Nieto 140); *liendro* (Coco 85); Mérida: *biendro, biendra, bieldro* (Zamora Vicente 67); Guadalajara: *bieldo, bielo, biela* (RDiTrPop II, 136; VII, 137), verbo *abeldar* (ib. 595); León: *bildo, bilda, biendo, -a*, etc. (Casado Lobato, El habla de la Cabrera Alta 145); Tenerife: *belgo* (Alvar, Tenerife 135); etc.; cp. HPyr C II, 408.

Ultimamente: *liendro* Hurdes (Velo Nieto, lám. 29); *bielda* Soria (N. Hoyos, Asp. etnogr. soriana 250); *bierno* Toledo (Jiménez de Gregorio 13); verbo *abeldar, alventar, adentar, ablentar* Segovia (RDiTrPop II, 595, 598); *ablentar* Albacete (RDiTrPop XVI, 415).

Registra el nuevo Dicc. Hist. de la Lengua Española de la RAEsp, 1960, fasc. 1: *abeldar*, etc., *abellar, abenlar, abieldar, abeldar, ablentar;* García de Diego 7080; Corominas I, 437; IV, 936; FEW XIV, 253.

[884] Krüger, Worfeln 14 y sigs.; HPyr C II, 364 y sigs.; Krüger, Provence 321, con referencias bibliográficas; Blümner, Gewerbe und Künste I, 11: "Nur, wenn gar kein Wind wehte, und offenbar nur selten, bediente man sich eines Siebes, wie sie sonst gewöhnlich beim Reinigen des Mehls Verwendung fanden".

[885] HPyr C II, 364.

[886] No observamos armazones especiales (en forma de pirámide, etc.) tales como se usan en Cataluña, las Baleares, Provenza, etc.

[887] Cp. sobre las cribas primitivas de cuero y tipos modernos Fahrholz 103 con referencias a Krüger, Provence 321, nota 4 y Bierhenke 55; HPyr C II, 356, 359; cp. cap. Molino.

de alambre, todas con un arco de madera (lám. 24 l). Las cribas de cuero curtido son las originales; las de lata y de tejido de alambre han sido introducidas no hace mucho simultáneamente.

acribar - *cribar* [888]; *criba* - el cedazo de grandes dimensiones, ya sea de cuero, lata o tejido de alambre [889]; *pellejo* - el piso de cuero, *lata* - el de lata, alambre; *agujeritos* - los orificios [890]; *cerco* - el aro de madera.

grancias [891] - los residuos gruesos que quedan en la criba de agujeros mayores. Las *grancias* se trillan con un palo, a lo que se llama *machacar* (ver más arriba)[892]; luego se criban una vez más; la criba de agujeros más pequeños se llama *harnero* [893], lo mismo que la correspondiente para la harina, o *zaranda* (Arévalo, El Barco)[894].

Finalmente el grano ya limpio se pone en sacos y se lleva a la casa, donde se pone en el desván, en un recinto separado *troj* [895], o en *arcas* [896] o en *costales*. Se mide al llenar las bolsas. Con esta finalidad se emplea una primitiva medida de madera, la *cuartilla* (lám. 24 m)[897], cuyas medidas interiores son: borde superior 16,7 : 60 cm., fondo 27,2 cm. de largo, la parte ascendente 28 cm.

1 *cuartilla* = ¼ *fanega* = 13,87 litros.

1 *fanega* = 55,5 litros.

---

888 Igualmente en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112).

889 HPyr C II, 364; RDiTrPop XIII, 526 - 528: *Nombres de cribos.*

890 salmant. *picas* (Sánchez Sevilla § 112).

891 Cp. Bierhenke, Dreschen 85; *grancias* también en Velo Nieto 169; *granza* Extremadura, Zamora, *gransia* Albuquerque (Coco 91); García Rey (*grancias* - *granazón*) Bierzo; *granza* Espinosa, Arcaismos dialectales; Corominas II, 774 [a]; *grancia* también en la terminología de los alfareros salmantinos (Cortés Vázquez).

892 HPyr C II, 254 y sigs.; Salamanca *mallar* (Lamano).

893 Cp. *harnero* en el cap. Alfarería.

894 HPyr C II, 365; salmant. berc. *zarandeo* (Lamano; García Rey); *acerandar;* berc. *ceranda* 'criba'; Corominas IV, 841.

Coco registra en Extremadura: *juera, jorón, horón* 'criba o zaranda', *jorear* 'verbo' (RCEstExtr XIV, 85, 91), al lado de *ajechar* 'cribar' (ib. 89); *huera* 'criba', *horear* 'cribar los cereales' (REstExtr XV, 116); Coco 92 *padrear* 'separar, mediante criba, los garbanzos gordos de los medianos y chicos', cast. *padrear* = 'fecundar'.

895 Cp. pág. 27, 135.

896 Krüger, El mobiliario popular A: exposición comparativa.

897 HPyr C II, 376.

898 Cp. cap. Tejares.

Para emparejar la superficie de la medida se pasa un palo o *rasero*[898].

La pajaza necesita para ser transportada un arreglo especial: primero se colocan en las cuatro esquinas del carro *estacas* y en cada uno de los lados tablas o *tapiales;* luego se tiende una gran *red de paja* (general)[899] o *regazal*[900] (Arévalo) semejante a la que se emplea para los rediles (cp. más arriba; foto 56).

Para cargar la paja se emplea el *bieldo* o una horca especial del tipo de la horca para aventar, capaz de recoger mayor cantidad de paja gracias a unos *palitos* transversales y longitudinales unidos al mango (lám. 24 n)[901]; este tipo de horca se llama *cargador*[902] o *gario* (Arévalo)[903] y tiene seis puntas.

B. Judías (leguminosas en general), fruta, nueces y castañas, aceitunas, patatas.

El cultivo de las a l u b i a s impone mucho trabajo, una buena tierra y cuidadosa y abundante irrigación; produce entonces por cierto un buen rendimiento. Se encuentra principalmente en la vega en torno de El Barco. Las alubias hasta han dado a esa región cierto renombre a causa de su buena calidad.

Cuando las alubias están secas se recogen o *pelan.* La *planta* o *mata* se *arranca* o ara (*se las ara*). La envoltura del fruto: *vaina.*

Las alubias se trillan, *apalean,* con un *palo* (general)[904] o *varal* (La Zarza); se emplea cualquier palo, de unos 2 m. de largo, no demasiado pesado para no dañar el fruto. A guisa de era se usa la calle[905], el corral[906] o una pradera. Luego se aventan y se criban en la misma forma que los cereales. Las cribas en general son tejido de alambre. La última

---

899 Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 108 *red*).

900 salmant. *regaz* 'embozo de las sábanas' (Lamano); derivado de *regazo.*

901 Bierhenke, Dreschen, lám. 1 f - h.

902 Cp. GK 238.

903 Según HPyr C II, 408 - 409 también en Segovia, Palencia, Valladolid, León, Salamanca y Sierra de Gata; Corominas II, 689 = *garfio.*

904 Cp. sobre esta práctica HPyr C II, 348; Bierhenke 67: cantidades menores con la mango: *desengranar.* Leite de Vasconcellos, *Filologia barranquenha.* Lisboa 1955, pág. 195: *paliá* 'separar o trigo, cevada, etc. na eira ou no celeiro, para apartar o grão e o joio'. Cp. pág. 155 Zaragoza *atochar* 'majar legumbres con un palo, *tocho*' (Alvar, Salvatierra).
Métodos similares aplicados al maíz, a las castañas, etc.

905 HPyr C II, 192.

906 ib. 188 y sigs. Pero es bien sabido que en esa región hay pocos corrales.

etapa de la limpieza es el *escardar*, es decir la separación de las alubias podridas o dañadas de las sanas. A las primeras se les llama *poches*. Las vainas las comen vacas y caballos. Las alubias se meten en *sacos* o *costales* [907] y se llevan para la casa en carro, sobre el lomo de las bestias de carga o al hombro de los labradores. Se guardan en un cuarto en montones sueltos, hasta que se venden.

Denominación de diversos aspectos del cultivo de las alubias:

estaloncho - rodrigón; *arriostar* - trepar; la *guía* - guía; *judía* (nombre colectivo), *alubia* (usado en general con algún calificativo, también sólo para designar las de buena calidad de El Barco); *fréjol* - paralelo a alubia, pero menos usado.

Diversas especies [908] de El Barco de Ávila:

alubias moradas, redondas - son las mejores
judías blancas o *riojanas*
judías moradas, largas - es un arbusto, sin guías.

Otras leguminosas: *algarrobas* (en general), *garrobas* (El Losar) - especie pequeña de haba que sirve de pienso para los animales; *lentejas; garbanzos.*

Estas tres especies no exigen tierra tan buena como las alubias ni un cuidado tan extremado. Crecen en campos en el sur de la Sierra, además en el Valle Amblés, en torno a Arévalo y en la región de El Barco. Las lentejas se cultivan sobre todo en Arévalo. Cuando maduras, entre junio y agosto, se cosechan con la *hoz* (Arévalo) o se *arrancan* (Mombeltrán y El Barco); se reúnen en grandes *haces* (en Arévalo se ahorran el trabajo de atarlas: son cargadas, sueltas, en el carro con las horcas); se llevan a la era y se trillan con el *trillo*. La limpieza se realiza en la misma forma que observamos en los cereales.

Fruta: El modo de cosechar la fruta varía de acuerdo a la clase de las mismas y a las características de la región, según esté dedicada fundamentalmente a la fruticultura o tan sólo en forma esporádica.

En las regiones donde la fruta no desempeña un papel importante y no alcanza una buena calidad, p. e. en Los Llanos, Navacepeda y otras aldeas, se la hace caer a golpes: *tumbar con varas*. En cambio en la zona de El Barco, donde ya se encuentra mucha fruta de buena calidad, manzanas y peras se cosechan a mano; lo mismo en el Barranco las granadas, los higos, las naranjas, etc.

---

907 sacos de esparto o cáñamo; los de lino son de más categoría.

908 Cp. también Sánchez Gómez 557 sobre las especies de El Barco.

N u e c e s y c a s t a ñ a s : [909] se hacen siempre caer con una *vara*. Las nueces se exponen a *orear* o *secar* al aire. Las castañas se dejan hasta que los *erizos* se abran por sí mismos. Los frutos se juntan, las cortezas se amontonan con el rastrillo y se queman para que los animales no se pinchen las patas.

P a t a t a s : la cosecha de patatas tiene lugar en octubre/noviembre; se *recogen*, *excavan* o *sacan* con la *azada*, se meten en sacos y se llevan para la casa, donde se guardan en cuartos especiales (cp. el cap. La casa). La *azada* tiene una hoja triangular con un *ojo* o *roto*, que, formando ángulo agudo, va encajado en el mango de 70 cm. de largo. Sólo en Los Llanos hemos visto *hoyos* u *hoyas* para conservar las patatas; se forran con paja o con helecho. En Palacios Rubios, una aldea cerca de Arévalo, se plantan sobre todo patatas tardías, que se recogen en noviembre. Se las conserva en cuartos especiales y sólo se las vende al principio del verano siguiente, cuando las patatas escasean y se puede, por consiguiente, conseguir un buen precio por ellas.

A c e i t u n a s : Según se destinen a ser saladas o a ser transformadas en aceite se procede a cosecharlas de dos modos distintos:

a) Cuando se emplean para la extracción de aceite se echan abajo con un palo, se recogen del suelo con la mano y se llevan en sacos o cestos [910] hasta el molino de aceite, donde son sometidas a la elaboración descrita en el cap. Molinos de aceite.

b) las aceitunas que serán saladas deben ser tratadas, al cosecharlas, con más cuidado. Se recogen en octubre, se ponen en agua y sal en grandes cántaros y se tapan con helecho o con paja. Se dejan en salmuera alrededor de un año, y luego se venden.

C. La cosecha de la hierba.

El pasto se corta con la *guadaña* [911], generalmente sólo una vez al año; luego ese campo se usa como pradera. La *guadaña* [912] tiene un mango de 100 - 120 cm., llamado también *astil* [913], y éste dos *manillas* [914], una

---

[909] Cp. Ebeling - Krüger, *La castaña en el NO de la Península Ibérica*. AILi V (1952), 155 - 289.

[910] FC I, 301.

[911] HPyr C II, 413; id., Provence 316; FC I, 311.

[912] Sobre la designación HPyr C II, 414 y sigs.; GK 232 y sigs.; Corominas II, 804.

[913] *asta*, *astial* en Salamanca (Lamano; Sánchez Sevilla § 112).

[914] salmant. *maniles*, *agarraeros* (Sánchez Sevilla).

puesta a 67 cm. de altura, la otra en el extremo superior; la hoja se llama también *corte* o *filo*, la parte reforzada de la hoja: *borde* o *lomo;* el anillo que une el extremo de la hoja con el mango es la *virola* o *pina;* el *gato* [915] y el *cuño* aseguran la hoja al mango.

Durante la *siega* es menester afilar más de una vez la guadaña después de haberla martillado. Los útiles que se emplean con este fin son un yunque o *ayunque* (general) o *bigornia* [916] (Villarejo), cuyo extremo inferior se clava en el suelo. A media altura hay soldadas dos *alas* que impiden que el instrumento se hunda en el suelo [917]. Al yunque corresponde el *martillo* de forma cúbica; la cara que golpea es cuadrada; medidas: unos 15 cm. de alto y 3 cm^2. de superficie (lám. 24 p).

Martillar la hoja: *picar* o *picar la guadaña* (Mi-Mu, La Zarza y otras), *cabruñar* (La Alisada)[918].

Para *afilar* [919] se emplea la *piedra*, la *piedra para afilar* o *aguzadera* [920], que el segador o *corito* [921] lleva en el *gazapo* [922] que cuelga del hombro o de la cintura por medio de una *correa* o de un *cinto*, conjuntamente llenado de agua [923]. Sirve para este fin generalmente un cuerno de buey como se usa en muchas otras regiones de la Romania [924].

El pasto: *hierba* o *heno;* la cantidad de pasto que corta una vez el segador: *maraño* (en general), *marallo* (La Aliseda)[925], *manila* (Villarejo). La hilera segada es la *galayera* [926]. Las *galayeras* se dejan tal cual o

---

[915] *gato, gatillo* también en Salamanca; sobre la animalización cp. HPyr C II, 416.

[916] HPyr C II, 419-420.

[917] ib.; GK 234.

[918] GK 234; HPyr C II, 418; salmant. *enclavuñar* (también en Huebra), *encabruñar;* Corominas s. v. *cabruñar.*

[919] GK 235; HPyr C II, 425.

[920] GK 235; HPyr C II, 424; salmant. *aguzaera.*

[921] Cp. cap. Viticultura.

[922] HPyr C II, 423, nota: igual que en Salamanca y partes de León; Cortés y Vázquez, RDiTrPop XIII, 169: *gazapo* 'vasija para llevar la piedra de afilar'

[923] HPyr C II, 420.

[924] HPyr C II, 420, nota 45: en Salamanca, Serra de Estrêla, etc., León (Cabrera).

[925] Igualmente en Salamanca, al lado de *baraño* (Lamano 275; Sánchez Sevilla); Corominas III, 256 a.

[926] Cp. sobre el topónimo *los Galayos* en las provincias de Ávila y Toledo = 'picachos rocosos' Corominas II, 624.

se *extienden* por medio de un palo o de una *horca* hecha como la de la cosecha de los cereales de la rama horquillada de un árbol (lám. 24 d)[927].

Una vez seco de un lado se le da vuelta al heno, se le *rodea, torna* o *tornea*, para lo que se emplea, además de la horca de dos puntas, el *rastrillo* (lám. 24 q) constituido por un mango de 2 m. de largo y un travesaño con 10-12 puntas.

Antes de ser transportado el heno se reúne en montones [928]. Primeramente se hacen con el rastrillo largas vallas, llamadas *peces*, entre las que se dejan *calles* [929], que recorren los carros para recoger el heno. De los *peces* se hacen *bultos* o *haces* para el transporte sobre el lomo de los animales o al hombro de los hombres [930], o se hacen *montones*[931], que se cargan sueltos en el carro. Para su transporte se toman disposiciones que permiten aprovechar el espacio gracias al menor peso del heno, aumentando la capacidad del carro: cp. foto 48.

1) se atan cuerdas o *reatas* a lo largo y a lo ancho de la carga, una vez que el carro está bien lleno.

2) a lo largo de la lanza se pone un sólido palo, la *palanca*, asegurada con dos tarugos de madera que traspasan ambas. En esta *palanca* se encajan en forma de tijera abierta hacia arriba de 4-5 pares de *palos*. Así se aumenta la capacidad del carro, porque se aprovecha para la carga también la lanza. Lám. 24 r.

3) en Las Casas se pone sobre el piso del carro una especie de *escalera, escalerón*, que sobresale por atrás y cubre parcialmente la lanza. Lám. 24 s.

En la cuenca del Tormes el heno se guarda en el desván de los establos-pajares o *sobrados*, y sólo en raras ocasiones en *casillas* o parajes especiales [932].

En el Barranco, por el contrario, hay pajares lejos de las aldeas. Su construcción corresponde exactamente a la de los establos-pajares o *sobrados*. En el invierno, cada dos o tres días, el labrador va a buscar la cantidad de heno necesaria con un carro o una bestia de carga y la guarda en la aldea, en los establos. En torno de Arévalo no hay casi hierba (de ahí la escasez de guadañas) ; en ese lugar el ganado come durante el invierno sobre todo

---

927 Cp. ya antes y HPyr C II, 430.
928 HPyr C II, 427.
929 ib. 426, 433.
930 Cp. cap. Medios de transporte.
931 HPyr C II, 427.
932 Cp. en el cap. Establo - pajar.

algarrobas (cp. el cap. Pastores). En la zona de El Barco y en el Barranco hallamos, además de los depósitos de heno en establos y *sobrados*, el sistema de *almiares* o *almeales*.

El *almeal* de heno tiene forma cónica (lám. 24 t; foto 57). Está apoyado sobre un grueso palo sólidamente clavado en el suelo. Como primera capa, la que va sobre el suelo, se emplean ramas de encina, hiniesta y otros arbustos, como protección contra la humedad. Al final se ponen arriba cuatro ramas fuertes, terminadas en forma de horquilla y bien encajadas en el montón, que le dan solidez.

El *almeal* se aprieta con gran cuidado. Hay un hombre en la parte superior que lo apisona. Para protegerlo de la voracidad de los animales se rodea con una pared de piedra de 1 m. de alto.

Terminología: *almeal-* el montón de heno de forma cónica; *palo-* la gran estaca sobre la que se apoya el almeal; *pared-* la de piedra que lo rodea; ésta es la designación común, en Hermosillo se dice *almealera; relleno-* las piedras con las que se asegura al palo en su agujero; para dar mayor solidez al conjunto se apoyan además grandes piedras contra el palo (lám. 24 t) llamadas *llaves; monte-* la capa de ramas o de hiniesta que va debajo del heno de acuerdo al material empleado o sea *monte bajo*, así p. e. en La Aliseda *barda*, el nombre de arbusto, p. e. en Hermosillo; *horca-* las ramas que van sobre el heno a causa de su forma de horquilla, p. e. en Hermosillo, *barda-* por el árbol o arbusto, *cojotadera-* porque la horquilla tiene una punta larga y otra corta, como las piernas de un cojo, *péndolas-* a causa del movimiento pendular de las ramas con el viento, p. e. en Hermosillo; *riostras-* porque parecen agarrarse al almeal como trepadoras.

De estos almeales —lo mismo que de los montones de heno de los establos y sobrados— se saca o *pela* el heno en caso de necesidad con el *pelador*, un palo de 1 - 1.50 m de largo, terminado en la parte anterior en una horquilla natural si se trata de una rama, o provisto de un gancho de hierro; lám. 24 u.

6. Otros instrumentos para la labor agrícola:[933]

a) *legón-* [934] una azada pequeña, con hoja triangular de tres lados iguales, y un mango corto, de unos 28 cm. que se encaja en uno de los

933 Cp. GK foto XXIII y lám. 63. FC I, 298 y sigs.; Velo Nieto, lám. 22 y sigs.

934 GK 235-236.

lados. Se emplea para hacer los agujeros de poca hondura en que va la semilla cuando se plantan judías. Lám. 24 o.

b) *azadón* [935] azada doble, uniendo en sí azada y hacha; *boca delante*, 26 cm. de largo, que en el filo tiene 5,5 cm. de ancho; *boca pequeña* 14 cm. de largo, en el filo 6,5 cm. de ancho. Tiene un *mango* de madera de 85 cm. de largo, que divide el pico de la parte del filo, pasando por el *ojo* de forma esferoidal. Se emplea para arrancar piedras y raíces. Cuando es más liviano y de menores dimensiones se le llama *azadoncillo* y se usa para destapar y limpiar los surcos de riego. Bajo esta forma se le denomina además *azolique*. Lám. 16 a.

c) *podón-*[936] tiene forma de hoz y mango largo. Sirve para cortar arbustos de hiniesta para la combustión, para cortar rosas silvestres, zarzamoras y ramas de los árboles. Lám. 26 a.

d) *hocino-* es una podadera corta con la forma de una hoz pesada, y un mango corto de hierro, que también se usa para cortar ramas. Lám. 26 b.

e) *hacha, hachón-* en oposición al *hacha* corriente, se llama *hachón* a un hacha de dos filos, a dos bocas, cada una de unos 13,5 cm. de largo y 9 cm. de ancho en el filo. Lám. 26 c.

f) *garayo, siguroncillo-* un instrumento cortante de doble filo, para hachar. Sirve para arrancar las hierbas malas en las viñas, para cortar leña, etc. Lám. 16 b.

* *
*

La siega de los cereales con la hoz, la vestimenta típica que se lleva en esa ocasión (*zahones*, etc.) y otros aspectos característicos se observan también en las inmediaciones de la prov. de Ávila. Estamos particularmente bien informados sobre la Sierra de Gata por el estudio de W. Bierhenke, citado con frecuencia en las notas anteriores. Presenta analogías interesantes también el artículo reciente de Nieves de Hoyos Sancho *Algunos aspectos de la etnografía soriana* (1958) y no faltan datos esporádicos de otras regiones de la España central (Salamanca, Mancha). Así, p. e., el trillo, tan común hoy día en las eras de Ávila como hace siglos y siglos, ha sido atestiguado a la vez en Salamanca, Extremadura, la Mancha, Soria y Burgos. También el aventamiento y el cribado de los granos —procedimientos no menos característicos y antiguos de nuestra comarca— son tan familiares en

935 GK 232, lám. 17 c.
936 GK 231, lám. 17 b.

Ávila como allá. Mencionaremos por fin los numerosos aperos manuales usados en las labores de la siega y de la trilla: la hoz, las formas primitivas de horcas, etc. —igualmente en gran parte de origen remoto, pero no menos conocidos hoy en la provincia de Ávila que en las regiones vecinas— para darnos cuenta del gran interés que el estudio de la cultura popular agrícola de las Castillas merece desde el punto de vista histórico y comparativo.

Tranporte y medios de tranporte [937]

Las grandes diferencias topográficas que caracterizan nuestra provincia, los contrastes entre extensas altiplanicies, aldeas de alta montaña difícilmente accesibles y amables valles transversales, explican suficientemente el hecho de que los medios de transporte presentan allí una gran variedad, tanto desde el punto de vista tipológico como evolutivo. Sirva de ejemplo el carro. Al lado de aldeas que desconocen aun completamente este vehículo (como Horcajo y La Zarza)[938] hay otras en las que ha encontrado una amplia acogida. Pero su empleo no depende exclusivamente de factores geográficos, como ya mostró F. Krüger en una ocasión anterior (HPyr C I, 230). Como corresponde al carácter del paisaje, los carros debían ser escasos en la vertiente septentrional de la Sierra; y si nembargo son pocas las aldeas en las que faltan completamente. No hay que olvidar por fin lo mucho que la difusión del carro debe a la paciencia y al tenaz esfuerzo de los bueyes que no rara vez llevan carros pesados por caminos en realidad intransitables.

Veremos que los medios de transporte de nuestra provincia —como los de tantas otras— son tan pintorescos como originales, en parte también primitivos. Esto vale sin duda alguna para

El transporte humano:

El hombre como "Lastenträger", portador de cargas, desempeña en nuestra provincia un papel importante, sobre todo en las aldeas más apartadas. Allí a veces utensilios de transporte faltan completamente y corresponde a los dos sexos encargarse de tales trabajos. Tal vez puede aplicarse a las mujeres de Ávila lo que se ha formulado con respecto a las sorianas: "Más variedad y mayor interés tiene la forma del transporte femenino que

---

[937] Bibliografía: HPyr C I, 41 (y sigs.); MF 431 y sigs.; Wilmes 226 y sigs.

[938] También en la Sierra de Gata (Hurdes), según la observación de Bierhenke.

el masculino, ya que la mujer y el niño son más fieles gardadoras de la tradición que el hombre".

El heno, la paja y la leña, ramas e hiniestas se atan formando *haces* y se llevan al hombro[939]. El estiércol (también *vicio*) se traslada, a veces, al campo en *cestos* colocados al hombro del labrador; tal cesto tiene capacidad de una arroba de peso; es de mimbre, de un tejido muy sencillo, de forma cilíndrica o ligeramente cónica, con fondo y boca circulares.

Para el transporte de piedras se usa la *parihuela*, una especie de andas en forma de escalera portátil; está integrada por dos *palos* longitudinales ligeramente curvados, que pueden terminar en un mango, unidos por travesaños. Medidas: 1.80 m de largo, 65 cm. de ancho. Lám. 25 a [940].

Una de las tareas reservadas a jovencitas y mujeres es el transporte de agua en cántaros desde la fuente hasta la casa; los cántaros de barro empleados para ese fin se apoyan en la cadera [941]. Se recurre también a caballerías, cp. más abajo.

Los *carretillos* (lám. 25 b)[942] se usan poco; parecen haberse arraigado tan precariamente en la provincia de Ávila como en numerosas otras regiones de la Península. Los encontramos tan sólo en Niharra y en la fábrica de tejas y ladrillos de El Barco. Se asemejan casi completamente al reproducido en HPyr C I, 50, procedente del Sur de León. La caja, cerrada por los cuatro lados, mide 80:70:25 cm. y se apoya sobre dos listones de 160 cm. de largo. Debajo del extremo posterior de la caja hay dos patas de madera. La rueda de disco gira conjuntamente con su eje de madera metido en los correspondientes orificios practicados en los extremos alargados hacia adelante de los listones nombrados.

Un papel más importante que el transporte humano representan sin embargo

---

939 HPyr C I, 43 y sigs. Cp. sobre los modos de transporte humano en la prov. de Burgos las exposiciones detalladas de N. de Hoyos Sancho, RDiTrPop XVI, 482, 484 y sigs.

940 HPyr C I, 48 y sigs.; Wilmes 233-234; Voigt 15: para transportar piedras. Cp. más abajo *parihuela* como designación de un utensilio distinto.

941 HPyr C I, 47; A II, 312; Giese, *Wassergefässe. Fragen des Transports und des Trinkens.* En: Zeitschrift für Volkskunde LIV, 1958, 278 y sigs. Cp. también cap. Cántaros.

942 HPyr C I, 50-51; Wilmes 234; Giese, obr. cit., pág. 289: para el transporte de cántaros.

Las bestias de carga:

Para el transporte con bestias de carga se emplean toda una serie de utensilios especiales que se agregan al aparejo.

Por lo que hemos podido observar sólo los atados de heno o trigo se ponen directamente sobre la albarda, sin un implemento de transporte especial por debajo (cp. más arriba el cap. dedicado a la cosecha). Cada animal lleva tres haces, uno a cada lado, los *lazos*, y por encima, en el medio, el *sobernal* [943]. Cada haz se ata con una *soga* que se pasa dos veces [944]; los que van a los lados de la bestia se unen antes de cargarlos con un cordel que en forma de cruz va de atadura a atadura. Los tres haces se aseguran a la bestia con una *reata*, es decir otra soga que pasa por sobre los tres atados y luego por debajo de la panza del animal [945]. En la parte inferior la reata lleva a menudo una pieza ancha de lienzo o de cuero, el *ventril*, para impedir lastimaduras. Los animales así cargados, y sobre todo los asnos pequeños, parecen "pajares ambulantes" [946].

Tienen una amplia difusión los soportes laterales colocados encima de la albarda del animal. Se emplean tales implementos tanto para el transporte de haces de espigas como para el de leña [947]. Además de la forma atribuida a Ávila en HPyr C I lám. 6 e, llamada *garroba* [948],

---

943 Lamano *sobernal* 'carga ligera que se echa en medio de los gadejones o haces laterales'; Corominas IV, 253.

944 Modos parecidos de atar en los Pirineos: HPyr C I, 102, 158-160.

945 HPyr C I, 72, nota 1 y pág. 77. Sobre el término *reata* cp. Alonso, Encicl.; García de Diego 5460; Corominas I, 313.

946 HPyr C I, 70, con referencias.

947 ib. C I, 76; Coco 83 *cangayas* 'especie de angarillas amplias, hechas con vigas curvadas, para transportar a lomo mieses, corcho, etc., donde, por la naturaleza del terreno, no pueden transitar carros' Extremadura; cp. sobre la diversidad de los significados de *canga* (también = 'yugo') y sus derivados García de Diego 1309; Corominas I, 633; Lamano 468: *gadejon* 'cada uno de los haces de leña que forman la carga que lleva la caballería al lomo', 536: *mellón* 'carga de leña repartida en dos haces grandes, convenientemente equilibrados y cubriendo con leña más menuda el hueco que queda entre los dos haces'.

Guadalajara: *anguera* 'artefacto para transportar la paja a lomos de una caballería; consiste en 4 barras de madera paralelas y unidas por travesaños. De cada par de paralelas cuelga una especie de saco muy grande de tela (*tendal*) o de soga (*red*), en el cual se echa la paja' (RDiTrPop VII, 136); García de Diego 3203 *HAMICA.

948 Probablemente derivado de *garra*, García de Diego 3048; Corominas.

hallamos otro tipo mucho más primitivo, que se asemeja a los reproducidos loc. cit. lám. 5 b y 6 a: es la *parihuela* [949].

En el proceso evolutivo de este implemento de transporte nuestra *parihuela* ocupa un lugar intermedio entre el que Krüger HPyr C I, 65 describe (con ganchos naturales) y la *garroba* citada antes. Con esta última la *parihuela* tiene en común los soportes o *palitos* laterales, encajados, de 45 - 50 cm. de largo, que representan una etapa más avanzada de los ganchos naturales, y con el tipo mencionado por Krüger el modo primitivo de asegurar los soportes por medio de *cuerdas de esparto o cáñamo*, de 35 cm. de largo; foto 11. Antiguamente se colocaban sobre la albarda dos pares de ramas horquilladas (*ganchos*) unidas por una cuerda [950], quedando el par anterior y el posterior sin unión entre sí. Actualmente los sólidos *palitos laterales* que sostienen los *cabezales* están unidos entre sí —igual que en la *garroba*— por *travesaños*. Medidas del cabezal: 50-55 cm. de largo, 4-7 cm. de sección transversal; medidas de los travesaños: 35-40 cm. de largo, unos 4 cm. de sección transversal. No hemos hallado en Ávila las otras etapas evolutivas del armazón en forma de escalera o reja descritas por Krüger en HPyr C I, 72 y sigs., como medios de transporte para las bestias de carga.

Tanto mayor fue nuestra sorpresa al hallar en Hoyos del Espino una montura para mujer en forma de s i l l a para poner sobre la albarda, único ejemplar, según testimonios de confianza, de un modelo antiguamente muy difundido. Esta silla para mujer o *jamuga* [951] era, de acuerdo con esos datos, muy empleada para señoras, ancianos y personas frágiles. Los lados tienen forma de tijera, de 105 cm. de largo, y están unidos por travesaños de 40 cm. de largo, en forma de un sillón de extensión. El asiento está constituido por los citados travesaños, el respaldo por tres a cuatro correas. Los extremos superiores de cada tijera están unidos por fuertes correas de unos 70 cm. de largo, que hacen las veces, para el que cabalga, de apoyos para los brazos y que al mismo tiempo limitan el ángulo de la tijera (lám. 25 c). La parte inferior de la tijera se coloca sobre la albarda y se ata a la misma con sogas. Agregando almohadones o colchonetas puede aumentarse la comodidad del viajante.

Para el transporte del estiércol se emplean preferentemente, además de otros medios (cp. más arriba; viticultura), los *serones*, d e e s p a r t o entretejido, en forma de bolsa, unidos de a dos por un puente del mismo

---

[949] HPyr C I, 76; en Ávila pronunciado *parigüela*, igual que en Asturias, etc. Sobre otro significado ya antes pág. 204.
[950] Cp. HPyr C I, 65.
[951] id. 74, nota; 143, 170 y sigs.; Alonso, Encicl.; etc.

material y que se cuelgan sobre la albarda (lám. 25 d)[952]. Medidas 130 - 140 cm. de ancho, cada *serón* 60 cm. de alto y el puente unos 80 cm. de ancho. El *serón* no se presta tan sólo para el transporte de estiércol, sino también para tierra, piedras pequeñas y otros materiales [953]. Los *serones* y otros tipos de cestos fabricados de paja son por lo común de industria casera. De ahí que varía mucho su tamaño y su forma, de acuerdo al gusto, las necesidades y la habilidad del artesano. Las medidas citadas tienen por lo tanto sólo valor aproximativo. En cambio, los cestos de esparto y de mimbre no rara vez son traídos de afuera [954].

Presentan cierta semejanza con los serones las *aguaderas*,[955] cestos también de tejido, sobre todo de esparto, ampliamente difundidas en la llanura y al pie de la montaña donde las fuentes están lejos de la aldea. Hállanse, sin embargo, también en otros lugares como muestra nuestra foto 29 de El Losar. A cada lado del animal va un cesto, cuyo interior va subdividido por un tejido, de manera que entran cuatro cántaros. Cada división corresponde, en su forma, a la de los cántaros. Un puente muy sólido une las dos mitades. Foto 29.

Los jinetes suelen llevar una a l f o r j a , ya sea en la parte delantera, sobre la silla o en la parte de atrás, sobre el anca, sujeta a la silla por medio de una correa corta. En la *alforja* [956] se llevan provisiones y los utensilios necesarios para el viaje. Consta de una larga y estrecha faja de paño,

---

[952] Sobre el transporte del estiércol por medio de bestias cp. HPyr C I, 104 y sigs.

serones muy parecidos se usan en la Sierra de Gata (Bierhenke) y con suma frecuencia en las provincias del Sur (Giese, NO-Cádiz 193; Voigt 15); port. *seirões*, cp. Santos Silva, *O cesto*. Coimbra 1960, págs. 78, 79, 99, 109, 227; sobre la voz Krüger, El mobiliario popular A.

[953] HPyr C I, 108.

[954] HPyr C I, 61.

Cp. las fotos de Christiansen, *Das spanische Volk*. Leipzig 1937, pág. 176: tejidos de palma para el transporte de panes, Cáceres; ib. pág. 173: tejidos de mimbre, para el transporte de leña, Valladolid; Christiansen, *Das festliche Spanien* 32, 37, transporte de panes Salamanca.

[955] HPyr C I, 116 y sigs. Sobre el transporte de cántaros de agua en la prov. de Cáceres Fr. Christiansen, Das spanische Volk 176 (foto), en la Sierra de Gata *agüeiras, aguadeiras*, con armazón de madera, igual que en Cádiz (Giese 115, Taf. XXVI, 52). En cambio en forma de cestos en partes de Portugal (Santos Silva, obr. cit. 98, con reproducción).

[956] Giese, NO-Cádiz 117; *alforjas* 'la comida que se lleva a los obreros del campo' Badajoz (Coco).

de un ancho de 30 - 40 cm. que se cose en los extremos, de modo que forma a cada lado una *bolsa* abierta por la parte de arriba. El puente que queda entre ambas sirve para colgar la alforja sobre la bestia.

Todos los implementos utilizados en el transporte con bestias de carga sólo pueden usarse poniendo debajo de ellos algo que sirva de protección al animal contra las heridas que puede ocasionarle la presión de la carga. En Ávila no sólo se emplean sillas y albardas, sino que a menudo también un a p a r e j o más simple. No podemos fijar exactamente la distribución geográfica de las diversas clases de sillas y otros aparejos, puesto que dependen más bien de la clase de trabajo y del género de transporte [957]; no rara vez un mismo labrador usa diversos tipos. Basta a veces una sencilla *manta* de lana, doblada en varios pliegues, y sujeta con una ancha *cincha* de cuero (provista de una hebilla) para montar o para ponerla debajo de cargas livianas [958].

Más a menudo, para montar y también cuando se cargan aguaderas o serones, se recurre a un *lomillo* [959], constituido por dos *almohadillas* [960] rellenas de paja y unidas en sus dos extremos por unas especies de cabezales de cuero (lám. 25 e). Cada *almohadilla* tiene un largo de unos 90 cm. y un ancho de unos 10 cm. El *lomillo* se coloca a lo largo, sobre el lomo del animal, de modo que las almohadillas quedan a cada lado del espinazo; luego se pone encima una manta de varios pliegues, que cuelga bastante a ambos lados para servir de protección y asegura todo con la ancha cincha (foto 29).

Tiene mayor difusión, sin embargo, la *albarda propiamente dicha* [961], que se presta muy bien, no sólo para montar, sino para colgar y asegurar cargas o utensilios de transporte. Ni siquiera cuando sirve casi exclusivamente para montar —como el caso del cartero de Navacepeda del Tormes— desmiente su carácter original de albarda: nunca lleva estribos, puesto que éstos se reservan para la silla moderna (cp. más abajo). Foto 7.

La *albarda* (lám. 25 f) se compone de dos *almohadillas* o *lomillos* largos, rellenos de paja larga y, en su forma, adaptados al lomo del animal. Sobre ellos van dos arzones —*arcos*— de madera unidos entre sí por travesaños. La albarda lista y bien asegurada se cubre con un cuero o una piel y se asegura al lomo del animal por medio de la *cincha*, una ancha tira

---

957 Cp. HPyr C I, 138.
958 ib. I, 165.
959 ib. I, 155, nota.
960 ib. I, 155-156; Giese, NO-Cádiz 113. Cp. sobre *almohadilla* también el cap. Yugos.

de cuero provista de *hebilla*, y del *ataharre* [962], también de cuero. A veces —p. e. en Los Llanos y en Hermosillo— el *ataharre* se sujeta además con el *sobrataharre*, una correa de cuero que pasa sobre las *ancas* del caballo. La *cincha* y el *ataharre* se aseguran con una soga, a la que se da doble vuelta. El labrador va montado sobre la albarda; sirve ella además, según ya vimos, para colocar los utensilios de transporte; el molinero carga encima sus sacos; se aseguran y apoyan en sus arcos los cordeles con que se atan los haces de leña o de cereales, y finalmente también el arriero o comerciante ambulante pone sobre la albarda sus sacos, sus atados de mercancías, sus odres de vino y de aceite (foto 58).

A veces dos jinetes toman asiento sobre la misma caballería, sobre todo hombre y mujer [963], a lo que se le llama *dar ancas*. Al labrador que pasa a caballo se le pregunta: *¿Me das ancas?*

No se usan s i l l a s d e m o n t a r e s p e c i a l e s, fuera de la albarda descrita. Si por algún lado aparece una, se trata de un objeto importado de las ciudades [964]. Así p. e., en Espino donde se ensilló en honor mío un asno con una silla moderna (reservada para caballos); foto 59. Lo único que encontramos de interesante en ella fueron los estribos en forma de zuecos de madera [965]. No creemos que éstos hayan sido de uso general en Ávila, porque, como ya observamos, nunca hemos visto albardas junto con estribos. No pudimos averiguar si tienen relación con formas empleadas en épocas pasadas en las regiones vecinas.

Por lo general las c a b e z a d a s de los animales de tiro o de montar usadas por los labradores no presentan ningún lujo. Es distinto el caso del arriero que acostumbra adornar la cabezada con anteojeras, herrajes y borlas. Los labradores suelen contentarse con un cordel pasado en torno de la boca del animal a modo de cabestro y cuyo extremo llevan en la mano como una brida. [966]. Es, sin embargo, de uso corriente una cabezada de cuero que aparece bajo diversas denominaciones —*cabezada, cabezón*— y formas. Hemos reproducido la forma más sencilla en las fotos 7 (Navacepeda),

---

961 HPyr C I, 136 y sigs.

962 id. I, 153; Lamano: *atajarra, atarra, atarro, atarre, taharra, tarra, tajarría;* García de Diego 6531; Corominas I, 311.

963 Cp. Giese, NO-Cádiz 117: ejemplos de diversas regiones.

964 Lo mismo en Andalucía; cp. la nota anterior.

965 Como entre los gauchos, etc. En la Sierra de Gata con suela de madera, la parte superior de cuero. De manera en el Alentejo (Bierhenke, Sammlungen 280, con dibujo).

966 Foto 59; HPyr C I, 174; ib. detalles sobre la cabezada.

52 (Villarejo), 54 (Arévalo) y 58 (del Barranco). Tiene una correa horizontal para la frente o *frontalera*, una para la nariz, dos laterales y una para las orejas. La que corresponde a la nariz tiene dos *anillas* de hierro a los costados. Esta cabezada tan simple puede presentar muchas variantes. Así puede aparecer entre la *frontalera horizontal* y la correa de la nariz otra correa frontal perpendicular.

Más ampliaciones y adornos se observan en las cabezadas usadas por los arrieros en sus recorridas por la campiña (fotos 60, 61)[967]: la correa perpendicular de la frente se ha transformado en una ancha placa claveteada; las correas laterales llevan numerosos adornos, igual que las anteojeras y los collares; en la foto 60 borlas y flecos adornan la caballería de la derecha.

Las anillas de las correas laterales sirven para sujetar la r i e n d a: [968] *ramal* (general); *soga* (Espino, Mi-Mu), *rabero* (Los Llanos). Esto se anuda en una de las anillas, pasa por la otra y luego hacia atrás hasta la mano del arriero. Para poder conducir el animal con más facilidad se usa a menudo una cadena que pasa por debajo del labio inferior, llamada *rabilla* (Mi-Mu), *raberillo* (Hermosillo), *rabera* (Espino) o una pieza de hojalata dentada denominada *perrillo* [969] lám. 25 g. Tanto la cadena como el *perrillo* se sujetan por uno de los extremos a las anillas y por el otro al *ramal*. Cuando se tira de éste, la cadena aprieta el labio inferior en tanto que el *perrillo* produce una sensación dolorosa que facilita la acción del que conduce el animal. Si dos animales van, uno al lado lel otro, cp. foto 54, las dos cabezadas se unen por medio de una corta correa de cuero llamada también *ramal* [970].

Riendas propiamente dichas sólo se ven esporádicamente, p. e. en Espino cerca de la carretera. Se llaman *ramalillos*, una derivación de *ramal*. La palabra castellana *riendas* no se ha arraigado, prueba de que el carácter original del ramal no ha sufrido alteraciones en nuestra región.

El conjunto de piezas con que se embrida y apareja el animal: *aparejo*[971].

---

967 HPyr C I, 176.

968 Cp. la nota anterior.

969 *perrillo* también en Extremadura (Alonso, Encicl.); respecto a la forma Giese, NO-Cádiz 199 y lám. 16 f.

970 Giese 124: "damit die Tiere im Gleichschritt gehen".

971 En Salamanca *atafal* 'aparejo de las caballerías' (Lamano); astur. = ataharre, retranca de la silla' (Alonso, Encicl.); como en gallego-portugués. Cp. antes *ataharre*.

El a r r i e r o [972] necesita para su c a r r o un a p a r e j o bastante complicado.

Como el terreno suele ser muy escarpado se uncen al carro dos o más animales, casi siempre uno detrás del otro, sólo en ocasiones contadas uno al lado del otro (únicamente en labores del campo, empleándose entonces el yugo *arisco* para caballerías, foto 56: cp. cap. Yugo). El animal que va entre las varas del timón del carro se llama *mula de vara* o *mula de(l) tronco*, la que viene inmediatamente delante *mula de gancho*, las que se pueden agregar adelante [973] *mula en corto*. Empero la que va más adelante de todas, cualquiera sea el número de ellas, se llama *mula delantera*. Es la más mansa y dócil de todas, la que se guía casi exclusivamente con gritos [974]. El aparejo de tiro de la mula de tronco se diferencia de los demás cp. foto 60.

Puede compararse a una albarda de dimensiones reducidas el *sillín* [975] o *silletín* (lám. 25 h). Como la albarda, está constituido por dos *lomillos* o *almohadillas rellenas* de paja larga, esparto o lana —el *basto* [976]— y de un armazón formado por dos travesaños y dos arcos o sea *arzones*. Todas las partes del armazón están sólidamente unidas y los travesaños además revestidos de cuero. En el *arzón* delantero hay dos *anillas*, por las que pasan las riendas o *ramalillos* [977]; en el *arzón* trasero hay una *hebilla* de hierro que permite la unión del *sillín* con el *ataharre*. El *sillín* se sujeta al caballo con la *cincha* general, *barriguera* [978], (Villarejo), *ancha* (El Barco). Con la

---

[972] Los *arrieros* de Ávila (su profesión *arriería*) son campesinos, p. e. del Barranco, que, en la vertiente Norte de la sierra, venden sus productos y los de sus vecinos: aceitunas que llevan en *banastas*, aceite y vino en *pellejos*. Un caballo transporta generalmente un pellejo de vino, una banasta de aceitunas, otro pellejo de aceite. Por lo general el arriero lleva dos caballos o su carro. Tiene una clientela fija y suele dormir en una fonda o en casa de amigos. Cuenta novedades, sabe cantar a la guitarra y es por lo tanto un huésped grato a todos; cp. fotos 58, 62. Otro tipo de arriero viene de la ciudad, vende paños, utensilios de alfarería, etc.

[973] Schmieder, Wirtschaftsgeographie 23: "Ochsen werden stets nur zu zweien nebeneinander eingespannt. Pferde und Maultier sieht man aber, vor allem im Gebirge, bis zu sieben hintereinander vor dem Fuhrwerk gehen".

[974] *arr!;* a la derecha: *bou* (con *o* larga abierta), a la izquierda: *macho, ré ré* (la vocal abierta, pero muy breve y fuertemente acentuada), para parar o tranquilizar el animal: *šó, šó*.

[975] Lo mismo en Salamanca (Lamano 631: aparejo de madera). Un tipo parecido se usa también en la Sierra de Gata (Bierhenke).

[976] Cp. sobre *basto* en los Pirineos HPyr C I, 137; Alonso, Encicl.

[977] Cp. Giese, NO-Cádiz 124.

[978] También en Salamanca (Lamano); cp.. Alonso, Encicl.: Burgos.

sufra [979], una ancha rienda de cuero que se halla entre los dos *arzones*, se establece la unión con las *varas* del carro; lám. 25 h; foto 60. El *sillín* tiene un largo total de 33 cm., una altura de 17 cm., un ancho mayor de 43 cm., el espacio que separa los *arzones* es de 20 cm.

El *taharre* o *ataharre* (general), la *retranca* [980], *baticola* [981] (Las Casas, El Barco) (lám. 25 j) desempeña en relación con el aparejo de tiro de la mula de tronco una doble función: por un lado impide que resbale el sillín; por el otro ayuda a sujetar y refrenar el carro, porque a las anillas del *taharre* van sujetas dos cadenas cortas, llamadas *retrancas* (El Barco), *ocijadores* (Villarejo) unidas por la parte anterior a las anillas de las lanzas (ver más abajo).

El ataharre consta de las partes siguientes: el *ataharre* propiamente dicho, que a ambos lados lleva *anillas* para las retrancas; una correa llamada *sobrataharre*, que pasa sobre la grupa del animal con dos correas laterales para unir la parte posterior del ataharre y el sillín, y por fin otra correa para sujetar el sillín que pasa por la hebilla del mismo.

Mencionaremos además como pieza característica del aparejo de la mula del tronco una cincha especial: la *barriguera del carro* (lám. 25 k) que pasa debajo de la panza del animal y va de lanza a lanza, impidiendo que éstas escapen para arriba cuando el carro lleva sobrecarga en la parte posterior. Constituye, como se ve, lo opuesto a la *sufra* y ambas están destinadas a mantener el carro en equilibrio. Para el tiro se emplea una cadena llamada así (*tiro*), asegurada en el tercio posterior de cada lanza (cp. cap. Carro). Por el primer eslabón en forma de anillo pasa la correspondiente correa del yugo, llamada *francalete* [982].

Es mucho más sencillo el aparejo de tiro de los animales delanteros (lám. 25 l; foto 60). Dos largas correas de cuero, los *tiros*, —en las partes que van junto al cuerpo del animal, más anchas y en general forradas— van unidas en la parte anterior al yugo por anillas del *francalete* y en la parte posterior por medio de ganchos que pasan por la *galapa* correspondiente del extremo anterior de la lanza (cp. más abajo).

Volvamos ahora nuestra atención a los implementos de

---

979 Salmant. *zufra;* Giese 124; etc.
980 Cp. HPyr C I, 153.
981 Cp. Giese 117; lo mismo en Salamanca (Lamano 280).
982 RFE XXVII, 247: *francaletes* 'correas que sujetan la collera a los tiros, es andalucismo oficialmente; la emplean los labriegos de toda la provincia de Albacete; Alonso, Encicl.

transporte no llevados, sino arrastrados por el animal.

La narria[983], difundida bajo formas variadísimas en los Pirineos[984], en las montañas del NO, etc., parece no haberse arraigado en nuestra región donde la encontramos tan sólo esporádicamente. El carácter de la Sierra de Gredos y su antigua escasez de bosques —en la que casi no hay leñadores ni existen aserradores— no han favorecido el desarrollo de la narria cuyo origen, según las exposiciones de Krüger, HPyr C I, 181 y sigs., íntimamente va vinculado con la existencia de árboles en la sierra. En Ávila una sola vez hemos encontrado una simple *narria*[985] en forma de rama horquillada (lám. 25 m)[986] empleada con exclusividad para el transporte de grandes piedras[987]. Lleva en la parte posterior, sobre la abertura de la horquilla, un sólido travesaño, llamado *palo trasero*[988] asegurado a ambos lados por medio de *estaquillas* de madera, cuyos extremos sobresalen a veces un poco hacia arriba. En la parte anterior de la horca hay un tarugo o gancho de madera como el que observamos en el trillo, al que se une el *timón* o el *cañizo*, ya se trate de una lanza derecha o de una vara curvada. Desempeña la misma función una cadena o una soga, que establece la unión con la yunta de bueyes por medio del yugo. Según testimonios fidedignos la narria se emplea para el transporte de grandes piedras, porque así se ahorra el esfuerzo de cargarlas sobre el carro. A pesar de esta manifiesta ventaja, la narria aparece en Ávila en contadas ocasiones; *arrastrar*[989] transportar con la narria.

Tan inusitado como la narria y por lo visto condenado a la desaparición es el carretón: un carro bajo, muy sólido, que también se emplea para el transporte de piedras. Tiene ruedas de disco que giran alrededor de un eje fijo[990]. Parece que no se trata de una forma evolucionada de la

[983] Narrias se emplean también en la Sierra de Gata (Bierhenke).

[984] Cp. sobre la difusión y las variantes de la narria HPyr C I, 192 y sigs., 228 y sigs.; recientemente N. Hoyos, Aspectos de la etnografía soriana 272; Caro Baroja, Los pueblos del Norte 160, fig. 20, 21; id., Los vascos 215; Wilmes, AILi VI, 234 - 235 (con referencia a Alvar); García-Lomas, lám. XII, XV; Diccionari català-valencià-balear IX, 583 *ròssec;* Pirineos V, 269, III, 265; FC I, 317 y sigs.

[985] HPyr C I, 223.

[986] ib. I, 225: *horca.*

[987] ib. 192, nota 3.

[988] ib. 188.

[989] ib. 223.

[990] Encontramos restos de tales ruedas en Navacepeda; úsanse también en la parte occidental de la Sierra de Gata (Bierhenke).

narria provista de ruedas tal como la encontró Krüger en los Pirineos [991] [992]. Pero tampoco es probable que dicho tipo haya sido de uso general, como una especie de antecedente del carro actual, en nuestra región. El armazón del carretón está constituido por tres gruesas vigas cuadradas de gran solidez (lám. 25 n; foto 63). La del medio se prolonga hacia adelante en la lanza (*pértiga* [993] o *tiradera*) [994] ligeramente curvada hacia arriba. Cuatro travesaños (*esteleras*) atraviesan las vigas y las unen firmemente. El ancho total es de 95 cm.; el largo de la pértiga, 4.70 m. en total; el largo de las vigas exteriores más cortas o *aimones* [995] de 2.30 m., las vigas, de 12-15 cm. de grueso. En dirección transversal con respecto a las vigas longitudinales va por debajo del armazón, el *eje* [996] de madera redondo, unido a los *aimones* por medio de un clavo respectivamente a cada lado y a la pértiga por medio de una clavija de hierro especialmente resistente, llamada *matabuey*. Los extremos del eje se afilan en la punta formando un cono, lo que se llama el *estrecho*, correspondiendo a la vez a la forma del orificio de las ruedas —*cañonera*— por donde pasa el eje (lám. 25 o). La *rueda* está hecha de un tronco de madera. Claramente se destacan el *aro* externo [997], más angosto, de 7 - 8 cm. de ancho y que generalmente está rodeado de un *aro de hierro* para impedir el desgaste, y la parte central o sea la *maza*, de 30 - 40 cm. Si comparamos esta medida con el diámetro de 65 cm. nos podemos formar una idea del aspecto tosco de esta rueda. La *maza* de la rueda está reforzada, a ambos lados del aro, por un *cincho de hierro*, y la *cañonera*, que se afina hacia afuera, está recubierta por dentro también con una

---

[991] HPyr C I, 204, 210 y sigs.

[992] Sobre la difusión del carro chillón: GK 195 - 227; Krüger, Léxico rural 46 y sigs.; recientemente Caro Baroja, Los pueblos del Norte 144 y sigs.; FC I, 322; L'Art Populaire I, 211, pl. 17: Palencia; MF 433 y sigs.; etc.

[993] GK 198.

[994] GK 200; HPyr C I, 184, 236.

[995] Lo mismo en Salamanca (Lamano; Sánchez Sevilla); Extremadura: *limón* 'cada uno de los largueros que, montados sobre las palomillas y ensamblados con las riostras o cabezales, forman la caja del carro' (REstExtr XV, 118; Zamora Vicente, Mérida 110) como en numerosas otras regiones (RDiTrPop XIV, 249; García de Diego 3826; Corominas III, 99).

[996] GK 205.

[997] Véase foto 63; GK 220.

manga [998] de hierro. Dos anillos o *volanderas* [999] y un *clavo pezonero* [1000], *estornijero* o *tornija* [1001], arqueado, que atraviesan verticalmente el eje del lado de afuera de la rueda, aseguran uno y otra.

Entre los c a r r o s [1002] corrientemente cabe distinguir tres tipos: la carreta, el volquete y el carro de los arrieros, cada uno provisto de dos ruedas.

a) El carro de la Sierra [1003] propiamente dicho es el *carro* o *carreta*, lám. 25 p, tirado por una o más yuntas de bueyes [1004]. Distinguimos las siguientes partes: el piso con la lanza, el eje con las ruedas provistas de rayos y las paredes laterales, la delantera y a veces la trasera. Las partes laterales del piso del carro, siempre rectangular, van formadas por dos grandes vigas o *aimones* (cp. más arriba) que pueden tener 3.10 m. de largo y 11:11 cm. de corte transversal. La parte media de estas vigas, reforzada, descansa sobre el eje (lám. 25 p) [1005]. Hay entre ellas, siempre en sentido longitudinal, dos o cuatro *tablas* o *tablones* [1006] que forman el piso. La parte media del piso la constituye una larga viga: la *pértiga*, *tiradera* o *vara* [1007], recta, que se prolonga hacia adelante, sobresaliendo de

---

998 En Salamanca *ojal* (Lamano 556), al lado de *mangueta* (Sánchez Sevilla § 108).

999 Lo mismo en Salamanca (Lamano).

1000 GK 201; García de Diego 4976; Corominas III, 778 b.

1001 GK 212; salmant. *tornija*, *estornija* (Lamano) como en Extremadura (Santos Coco).

1002 Cp. sobre el carro la bibliografía presentada en GK 195; recientemente MF 433 y sigs. y fuentes regionales y locales.

1003 Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke), etc. Cp. HPyr C I, 235 con foto 89. Encontramos carretas castellanas en el Museo del Pueblo Español de Madrid y en el Museo de Ávila (Gaya Nuño 495, 49). Sobre la difusión geográfica Giese, NO-Cádiz 121-122; GK 197.

Reproducciones últimamente en Hielscher, Das unbekannte Spanien 149: Toledo; Jiménez de Gregorio 9: Jara toledana; Anderson, Spanish Costume 224: Extremadura; Zamora Vicente, Mérida, lám. XXVI; García Terrel, Salduero, lám. VII: Soria; Alvar, Salvatierra, foto 19; M. Ferrer Regales, *La región costera del Oriente Asturiano*. Oviedo 1960, pág. 143, lám. XV: Asturias.

Sobre la terminología del carro extremeño: Coco, passim; Segovia: Vergara Martín, Materiales Segovia, passim.

1004 Cp. también cap. Yugos.

1005 Observó una forma parecida W. Bierhenke en la Sierra de Gata.

1006 Giese 123.

1007 GK 198.

180-190 cm. Sólidos travesaños, *teleras, esteleras* (Mi-Mu)[1008], *cadenas* (Niharra) [1009], atraviesan los aimones y la pértiga y están fuertemente unidos por medio de *estaquillas* de madera, proporcionando así al piso del carro la necesaria solidez. A los lados del carro sobresalen siempre un trecho las *teleras*, para poder asegurar las sogas al cargar el carro [1010]. Para proporcionar mayor estabilidad a este pesado vehículo hay además dos *cabezales* [1011]: el *cabezal adelante* y el *cabezal atrás*, que originariamente eran dos travesaños puestos en la parte superior del piso; uno adelante y el otro atrás, y que van de *aimón* a *aimón*, asegurados a su vez como las teleras por medio de estacas de madera a las vigas laterales y a la pértiga. En vez de estos travesaños se emplea hoy, a menudo, un ancho cincho de hierro, al que a veces ya se da la denominación moderna *banda* (El Losar). Las tablas del piso se encajan entre las teleras que las apoyan por abajo y los cabezales, de modo que quedan tan aseguradas que no saltan a pesar de los baches del camino, también en el caso de que el carro no lleva carga. En la punta de la pértiga hay tres tarugos de madera, *dentejones*, en sus orificios correspondientes [1012]. Los dos *dentejones* anteriores permiten asegurar a la pértiga las correas del yugo; sobresalen unos 10 cm. por debajo de la misma. En el tercer *dentejón*, el posterior, se apoya la parte posterior del yugo al uncir los animales para impedir que se resbale hacia atrás; este *dentejón*, que sobresale unos 10 cm. hacia arriba, es particularmente grueso. Ya hemos visto al tratar el yugo que estos *dentejones* pueden ser transpuestos de acuerdo al tamaño del animal; por esto se encuentran en el extremo de la pértiga algunos orificios adicionales. Cerca del extremo anterior y en el posterior de la pértiga hay respectivamente un aro del que cuelga un palo: el *tentemozo* [1013] o simplemente *mozo*, de unos 80 cm. de largo. Ambos palos permiten sostener el carro en posición horizontal, aunque no esté unido a los animales y, otras veces, aliviarles el peso al detenerse la carreta

---

[1008] Sobre las diversas acepciones de *telera* (parte del arado, del carro) cp. GK; *telera* 'traviesas que sujetan la armadura lateral del carro' (Alvar, Tenerife 242); arag. *telero* 'cada palo en las barandas del carro' (Bora 9); Alonso, Encicl.; García de Diego 6613 - 6615; Corominas.

Cp. además págs. 152, 153.

[1009] GK 203; igualmente en Salamanca (Lamano).

[1010] Por ejemplo en el transporte de hierba, leña; cp. GK 222.

[1011] Lo mismo en Salamanca (Lamano; Sánchez Sevilla § 108).

[1012] Cp. GK 200. Lo mismo en Salamanca *dentejones* (Lamano); extrem. *entejón* 'especie de tentemozo, más corto, colocado en el extremo de la vara, para que ésta no toque al suelo' (Zamora Vicente, Mérida 94; ib. *tentemozo*); *entejón* (Giese, NO-Cádiz 123). Cp. cap. Yugos.

(fotos 47, 56). Dos correas con hebilla que van en la pértiga, permiten mantener levantados estos palos cuando no se necesitan.

El *eje* [1014] de hierro, cuadrado en su parte central (de 90 cm. de largo), redondo en los extremos, va encajado en la parte central de los aimones en un orificio llamado *cárcel del eje*, y se asegura con una ancha banda de hierro que, a ambos lados del eje, se une a los aimones por medio de largos *tornillos* (lám. 25 p). En los extremos redondeados del eje, llamados *mangas* [1015], va la rueda provista de rayos [1016], de un diámetro de 120 cm. más o menos. Como en el carretón (cp. más arriba) va asegurada por medio de dos anillos o *volanderas* y una clavija (*clavo pezonero*, etc.). Distinguimos en la rueda las partes siguientes: la *maza* [1017] con la *cañonera* recubierta de hierro, los *rayos* [0118] en general en número de 14 [1019]; de 45 cm. de largo, 6 cm. de ancho y 2.7 cm. de grueso, y la *llanta* de madera formada por siete arcos de madera llamados *pinas* o *pileñas* [1020]. En cada *pina* van dos rayos. Sobre la llanta así armada se colocan otros siete arcos de madera alternando en posición con los anteriores asegurados con *estaquillas;* de modo que así el conjunto de la rueda adquiere la necesaria solidez (foto 64; lám. 25 q) [1021]. Con razón dice el FC que tales carros producen una impresión "extraordinariamente tosca" [1022]. Los carros llamados *carretas*

1013 *Tentemozo* también en Salamanca (Lamano); cp. HPyr C I, 237; *mosso* 'tentemozo' etc. RFE XLIII, 149.

1014 GK 205; lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 108).

1015 Cp. cast. *manga*, etc.

1016 Cp. sobre los orígenes de la rueda MF 435.

1017 También en Salamanca (Lamano 533; Sánchez Sevilla § 108) y Extremadura (REstExtr XV, 120).

1018 GK 196; lo mismo en Salamanca, etc.

1019 Cp. también Giese, NO-Cádiz.

1020 En Salamanca, según Sánchez Sevilla, por lo general 5 partes (*pinas*); sobre la palabra GK 196, nota 4; Corominas III, 795; *pinaza* 'el madero, en forma de aro, que constituye la rueda del carro, en cuya superficie interior encajan los rayos y en la exterior los recalzones o llantas de hierro' (Lamano); últimamente Iglesias 70 *pino* del carro: Albarca; salmant. *pinar* 'sujetar con *pinos;* poner los bolos derechos sobre la poya o estaca' (BRAE XXV, 392); santand. *pina* 'cuña de madera', *pino* 'clavo de madera que sirve para colgar alguna cosa' (ib.); *pinu* 'clavija del timón del arado' Sisterna (Menéndez García); *pina* 'cuña' Lomba (Morán), 'cuña del carro' Cabranes (Canellada 298), etc.

1021 En Salamanca: *calza* (Lamano); el mismo tipo de ruedas en la Sierra de Gata (Bierhenke).

1022 FC I, 322: "Entre los carros de ruedas radiadas y con cubo giratorio alrededor del eje es de mencionar el tosquísimo de la provincia de

están aún muy difundidos en Ávila, y son sólo lentamente desplazados de allí por el llamado propiamente *carro*, con *aro de hierro*, también tirado por bueyes.

El labrador cuida con esmero del carro al que *unta* o *engrasa* a menudo, mediante la colaboración de un ayudante. Mientras uno *levanta* el carro, el otro saca la rueda, una vez quitada la *tornija*, y coloca para sostenerlo, un *palo* o una *horca* debajo de la viga lateral o aimón. Para proteger el eje y la cárcel del eje de la suciedad que cae del carro, hay, en la parte superior del aimón y sobre la cárcel del eje, una pequeña chapa de hierro de forma generalmente trapezoidal, llamada *guardapolvo* [1023] o *sombrerillo*.

La capacidad de la carreta es determinada por las *estacas* [1024] de 1-2 m. de largo, que son habitualmente 8 de cada lado y van metidas en sus correspondientes orificios en los aimones, orificios llamados *estaqueros*. Éste es el equipo corriente del carro.

El carácter de la carga puede determinar en casos especiales otras disposiciones; como p. e. en el transporte de troncos (cp. pág. 118), de paja (por medio de redes, con un armazón especial) (cp. foto 56), así como el transporte de heno por medio de un armazón semejante a una escalera (cp. pág. 200) [1025]. Cuando se trata de materiales de gran bulto y peso, p. e. madera, se usan, en vez de las estacas, *palos* de mayor solidez encajados en unos *galapones* [1026] de hierro especiales clavados en el exterior de los aimones, que suelen ser cuatro a cada lado (lám. 25 p) [1027]. Para el transporte de patatas, piedras pequeñas, estiércol, pastos, etc. largas tablas se apoyan sueltas contra los palos o estacas, o las tablas se proveen de ganchos apropiados y se las mete en los *galapones*. La parte anterior y posterior de la carreta permanecen comúnmente abiertas; en caso de necesidad,

---

Soria con diez radios, que van del cubo por pares a cinco cambas, y alternando en posición con éstas hay más afuera cinco recalzones".

1023 El mismo término en el molino.

1024 HPyr C I, 227; corresponden a dicho término: *estadojo* Segovia (Vergara Martín, Materiales Segovia), *estaujo* Salamanca (Lamano), con sus numerosas variantes del NO (GK 233; Cortés Vázquez, RDiTrPop XIII, 167); *inguiesto* Salamanca (ib. 171: con variantes); García de Diego 3431; Corominas II, 189.

1025 Igualmente en Salamanca (Sánchez Sevilla § 108); cp. FC I, 330, texto e ilustración.

1026 Cp. más abajo *galapa* y extrem. *galápago* 'pieza de madera en el extremo de la vara del carro; entre el g. y la espesa se acopla la canga de doble tiro' (REstExtr XV, 111).

1027 Lo mismo en Sanabria, León, etc. GK 221, 223.

para impedir la caída de la carga, se ponen ramas de hiniesta [1028]; a veces se emplea con esa finalidad también una tabla o compuerta, p. e. Las Casas.

b) Donde se emplean caballerías en vez de bueyes para tirar, se ha difundido, además de la carreta, otro tipo de carro: el *volquete* (lám. 25 r), conocido por toda España [1029]. El armazón del piso está construido por dos vigas laterales rectas, que se prolongan formando las *varas*[1030]. Están unidas por sólidos travesaños, sobre los que descansan las tablas del piso. El eje, el modo de sujetar éste al carro, las ruedas (con rayos) y otros elementos del volquete como estacas, tablas, redes, etc., según el caso, corresponden exactamente a los (descritos más arriba) de la carreta. Tira el animal por medio de dos cadenas, los *tiros*, que se enganchan en aros asegurados en el tercio posterior de las varas. Dos *galapas* en el extremo anterior de las lanzas unidas a un par de cadenas en el ataharre del aparejo de tiro permiten al animal frenar el carro; estas cadenas se usan además para establecer la unión entre el animal delantero y el volquete. Un *tentemozo* [1031] debajo de cada una de las varas mantiene el carro en posición horizontal cuando no está cargado (foto 65).

c) En las carreteras se ve a menudo el c a r r o d e l a r r i e r o o mercader ambulante. En este caso se trata de carros más livianos con dos ruedas altas provistas de rayos, un armazón rectangular para el piso, con rejas a los costados y un techo abovedado (foto 65)[1032]. Van por lo común atados a dos, tres o más animales, a menudo en caravana, uno detrás del otro, cada uno con su tiro y su conductor. Gracias a ellos se establece el intercambio entre la ciudad y la campaña y con las provincias vecinas. El vinicultor del Barranco lleva en tal carro su vino, sus aceitunas y otros productos de los fértiles valles; el alfarero de El Barco y el vendedor de telas de la ciudad traen en él regularmente sus mercaderías. El armazón del carro, formado por dos lanzas, el piso, el eje y dos ruedas provistas de rayos no ofrece particularidades en comparación con las carretas y el volquete. Las paredes laterales están formadas por dos rejas, *varales* o *escaleras*, reforza-

---

[1028] Cp. foto 47; GK 222.
[1029] HPyr C I, 234; etc.
[1030] GK 198. Cp. sobre este tipo Giese, NO-Cádiz 121: andal. *carro*, con observaciones sobre la difusión geográfica del vehículo; 122: Burgos, Salamanca, Toledo.
[1031] Cp. antes.
[1032] Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke); cp. también HPyr C I, 235.

das por el lado de adentro por medio de tablas que se apoyan contra ellas. El *varal* superior de esta reja es siempre muy fuerte, ya que no sólo debe proporcionar solidez a la *escalera*, sino que además debe servir de sostén a la cubierta que se extiende encima. Un travesaño ligeramente curvado, el *puente*, une por la parte de atrás los dos extremos de las escaleras. Tiene por finalidad impedir que los varales, rejas o escaleras se abran hacia afuera bajo la presión de la carga. La cubierta del carro en forma de tonel, llamado *toldo* (fotos 61, 65) está formada por varas elásticas curvadas en forma de medio punto, llamadas *arquillos*, reforzados por su parte por traviesas que corren en la dirección del largo del carro, constituyendo así con ellos un todo. Este *armazón* se recubre con una estera de esparto o de junco que se reviste por el lado de afuera con una *tela fuerte*. Todo esto se ata con *correas* cortas a las vigas longitudinales que forman la parte superior de los varales. La abertura anterior y posterior del carro se cubre, sobre todo en caso de mal tiempo, con una estera de esparto o algo similar, que cuelga de la bóveda del toldo. Así se constituye un espacio cerrado para la carga en el que la mercadería y el arriero están más o menos bien protegidos de las inclemencias del tiempo. A menudo puede observarse debajo del carro, entre las ruedas, una especie de bolsa colgante (foto 65), asegurada a la parte inferior por medio de cadenas y cerrada con esteras, que a causa de su modo de empleo en este caso se llaman *ladillos*. El arriero se ingenia en esta forma para aumentar la capacidad de la carga de su carro, poniendo en la bolsa mercadería de menor valor y el pienso para los animales de tiro.

Debe mencionarse aún el mecanismo para frenar. La gran mayoría de los carros carecen de f r e n o, de modo que la función de éste recae sobre el animal (ver más arriba). Se encuentra empero a veces una primitiva forma de freno en el carro del labrador y con más frecuencia en el del arriero. El labrador llama esa simple forma de freno, que no actúan más que sobre una rueda, la *galga*. Está formada (lám. 25 s) por un *palo* o palanca colocado en la misma dirección del eje, o sea transversal al piso del carro, y que tiene su punto de apoyo en un clavo o en una clavija debajo de una de las vigas laterales o aimones. El brazo corto de la palanca queda delante de la rueda y está reforzada por el lado que mira a la rueda con un trozo de madera ahuecado, llamado la *zapata*. En el extremo del brazo largo de la palanca hay una soga, que permite manejar el freno tirando de ella o soltándola.

El mecanismo del freno del arriero es más complicado y de origen netamente moderno; por lo tanto su nombre: *máquina*.

* *
*

En FC I, 333 - 344 un capítulo entero va dedicado a la descripción de las diversas formas del yugo. Pero apenas encontramos allí indicaciones sobre los yugos de la España central. Leemos, en cambio, en MF 439: "El yugo coronal no solo ocupa toda la zona del carro chirrión, sino que la desborda por todas las regiones centrales y aun meridionales" y encontramos datos concretos sobre la difusión geográfica del apero en Krüger, WS X, 47 (= id., El léxico rural 12) donde su existencia va comprobada en León, Salamanca, Asturias, Aragón y Extremadura; según W. Bierhenke también en la Sierra de Gata.

Estamos aún peor informados sobre los medios de transporte en las zonas centrales. Cp. sobre el carro chillón o chirrión GK 195 y sigs.; Krüger, El léxico rural 40 y sigs.; Zamora Vicente, Libardón 69 y sigs., con notas comparativas; Casado Lobato 131 y otros estudios regionales de León, Asturias, etc.; MF 433, MF 438: "poco o nada estudiados han sido toda la variedad de tipos de carros del resto de España, que pudiéramos llamar ibéricos o mediterráneos, desde la típica galera manchega o andaluza hasta el gran carromato (el carro del arriero) generalizado por toda la España central, y es de esperar, antes que la generalización y mejora de las carreteras haga perder los ejemplares comarcales y aún locales, tengan éstos un observador que los describa oral y gráficamente".

Una vez más tenemos que recurrir a otras fuentes, especialmente a los vocabularios dialectales, etc., si queremos sacar conclusiones sobre las relaciones que existen entre Ávila y otras provincias de la España central: a Lamano y Beneite con respecto a Salamanca, a Sánchez Sevilla sobre Cespedosa de Tormes, a las informaciones que debemos a W. Bierhenke sobre la Sierra de Gata; al estudio reciente de Nieves de Hoyos Sancho sobre Soria, etc.

Por consiguiente nos ha parecido que justamente con el capítulo dedicado a las formas del yugo y a los medios de transporte hemos llenado un poquito el vacío que hasta estos últimos tiempos reinaba en el campo de las investigaciones sobre la cultura material de la España central.

Canciones populares

Vayan aquí finalmente algunas canciones tales como son recitadas y cantadas aún hoy en diversas ocasiones entre el pueblo. No fue nada fácil conseguir que aquella sencilla gente se animara a recitar o cantar estos versos o canciones. Por eso es más bien limitada la cosecha. A continuación van tres canciones; otras dos se encuentran al final del capítulo dedicado al hilado y el Son del arado, al final del dedicado al arado.

Canto de los pastores.

Estando yo en mia choza
pintando yo mia cayada
vide venir siete lobos
por una larga cañada.

Siete vueltas dió a la red
y no pudo sacar nada,
y en la última que dió
sacó una borrega blanca,
hija de la oveja negra,
nieta de la oveja parda.

Suelta lobo la borrega,
mira que te va a estar cara.
Que tengo siete cachorros
y una perra trujillana.

Si tienes siete cachorros
y una perra trujillana,
yo también tengo unos dientes
como puntas de navaja.

¡Ala, perrito, con ella!
¡Ala, perrito de fama!
Que si me traes la borrega
te daré cena doblada.
Y si no, te daré pan
con el rabo de cayada.

Siete leguas anduvieron,
la loba ya iba cansada
y al pasar un arroyuelo:
¡Toma perro tu borrega,
sana y buena como estaba!

Yo no quiero mi borrega
que me la das maltratada.
Lo que quiero es el pellejo
para el pastor para una zamarra.

La Ronda de San Juan

Para esta canción se me dio la explicación siguiente:

"La víspera de San Juan (24 de junio) los mozos que aún no tienen novia prometida, ponen a las chicas en la ventana o en el tejado un ramo de álamo.

Primero se juntan todos los mozos en una taberna, y ahí se hace para ellos una caldereta de un cordero, y mientras se guisa esto, salen a la ronda y cantan, p. e. los sacramentos:

Aquí me tengo que estar
debajo de los portales,
por ver si puedo sacar
los sacramentos cabales.

El primero es el bautismo,
Bien sé que estás bautizada,
en la pila de la iglesia
para ser buena christiana.

Segundo: confirmación.
Bien sé que estás confirmada,
te confirmó el obispo
dándote una bofetada.

El tercero: penitencia,
que jamás yo la cumplí,
pues me dijo el confesor
que me aparatara de ti.

El cuarto: la comunión.
Una cosa muy exquisita,
quien pudiera tomar,
de tu pecho agua bendita.

El quinto: la extrema unción.
La que dan a los enfermos,
y a mi me la pueden dar
que por ti me estoy muriendo.

El sexto: sacerdotal.
Sacerdote no he de ser,
que en el libro del amor
toda la vida estudié.

El séptimo: matrimonio.
que es lo que vengo a buscar.
Con permiso de tus padres
contigo me voy a casar.

Una teja me llevo de tu tejado,
por no irme del todo desenredado.
Si te llevas una teja,
vuélvela luego,
que se moja la cama
donde yo duermo.

Si se moja la cama
ponla en otro lado,
que la teja no vuelvo
a tu tejado.

Después de cantar eso van a comer. Y después van a poner los ramos. A las novias ya prometidas, a las mayordomas de la virgen y a la virgen (a la puerta de la iglesia) ponen un ramo del rosal con flores y dulces y a lo mejor también en el mismo ramo algún regalo.

El día de San Juan hay misa por la mañana y por la tarde baile.

Mayordomos y mayordomas se eligen cada año el día de la fiesta (p. e. 8. 9, o sea el día de la virgen del Espino), que son dos mozas y dos mozos: ellas para vestir a la virgen, y ellos para cuidar de la virgen y de todo, e ir por la cera. En la Fiesta del Pueblo hay procesión con el santo por todo el pueblo, con cohetes, con trajes típicos, con bailes después y toda clase de divertimiento. La víspera de la fiesta ya tiran cohetes, toca ya la música por la noche al baile".

La molinera.

La canción que va a continuación me fue recitada en Navacepeda del Tormes con ocasión de la Fiesta del Pueblo en horas tardías por un viejo, una especie de "factotum" del pueblo, después que se había resistido un buen rato y de haberlo convidado ya con varias copitas de vino. Se acompañaba con una especie de guitarra que había hecho él mismo con una caja del tamaño de una de cigarrillos y una lata como mango en que iba una cuerda de alambre. El sentido y la rima no son muy claros en todas las ocasiones, y no se podía esperar otra cosa de la edad y del estado del buen vecino. Corresponde empero seguramente a la forma en que fue recitado innumerables veces. Se trata de la historia conocida en toda España del Corregidor y la Molinera.

En Jerez de la Frontera
hay un molinero afanado,
que ganaba su sustento
en un molino alquilado.

Era casado con una moza
como una rosa.
Por ser tan bella
el corregidor Madre
se apreció de ella.

La regalaba, la visitaba,
hasta que un día,
le declaró el intento
que pretendía.

Respondió la molinera:
Yo a vuestro favor admito,
pero temo que mi marido
no nos coja en el garlito,
porque es maldito,
con la llave,
con la cual cierra
y con la cual abre.
Cuando es un gusto
que viene y nos coge,
llevamos susto.

Yo le daré tarea
que muela
y que se entretenga,
pues, como digo,
será de trigo
porción bastante
que lo muela esta noche
que es importante
bajo una multa
que le tengo oculta
de doce duros.
Y con eso podremos
dormir seguros.

Por cierto vino
a este molino
un pasagero
que entendía el oficio
de molinero.

Si está Ud. ancioso,
vaya Ud. a casa
vaya Ud., amigo,
que esta noche sin falta
se muele el trigo.

Va y escapa
como un cohete
luego se mete
en su retrete,
con mucho empeño.
El corregidor y la dama
estaban en primer sueño.

Prosa: cogió la ropa del corregidor y se fue en casa de la corregidora. El corregidor se despertó y no encuentra su ropa y se viste la del molinero.

Y en vestirse poco tarda
con capa parda,
chupa y calzones,
con mil girones
y mil remiendos
y las polainas
atadas con un ofendos,
y una capa y una montera.
Y le siguió hasta su casa
la molinera.
Va y llama
en altas voces:
"¿no me conoces?
que soy tu amo.
Como no respondes
cuando te llamo?"

"Que se vaya Ud. a su abuela
con esa muela,
con esa trama,
que mi amo hace rato
que está en la cama".

Conclusión

Si finalmente echamos una mirada de conjunto a la región estudiada haremos constar que la provincia de Ávila encuadra perfectamente dentro del marco que las investigaciones recientes atribuyen a la cultura popular castellana.

Tiene sin embargo, dentro de ese cuadro, su fisonomía propia y ha creado una cultura autóctona de la cual numerosas formas arcaicas se han conservado hasta la actualidad. A través de los estudios regionales y, de un modo especial, a través de las exposiciones de conjunto en el *Manual de Folklore* y en *Folklore y Costumbres de España*, se renueva la impresión de que durante largo tiempo se ha prestado escaso interés a esta zona de la España central. Caro Baroja lamenta este vacío (loc. cit. 350): "Los poetas más grandes han cantado la inmensidad de su campo o el carácter de sus ciudades. Del pueblo perdido en la sierra o en la planicie no se ha hablado demasiado en cambio".

Quizás se ha pensado que esta región carecía de atractivo porque no se trata justamente de una región limítrofe como los Pirineos o la zona leonesa, y porque allí no se produce el choque de diversas culturas (como p. e. la catalana, aragonesa y vasca); o tal vez se opinó que estaba demasiado expuesta a la influencia niveladora de la capital. Nuestras observaciones habrán evidenciado, no obstante, que en la España central existen zonas de cultura manifiestamente arcaica; esto quiere decir que tales formas y aspectos culturales no se han conservado tan sólo en regiones periféricas, sino que se encuentran desde hace mucho y muy arraigadas también en el mismo centro de España. En el curso del presente estudio hemos oportunamente establecido las concordancias que existen entre Ávila y las regiones vecinas, claro que sin agotar el tema, puesto que con seguridad podrían ser ampliadas y completadas. La finalidad de nuestras comparaciones era sólo la de destacar que tales relaciones en efecto existen.

Por otro lado, las congruencias anotadas demuestran que condiciones de vida similares pueden determinar aspectos de la cultura popular semejantes y hasta coincidentes. En el libro de Llorente Maldonado hallamos sobre la Ribera (NO. de Salamanca) una observación interesante: "El clima, las condiciones de vida, los alimentos dan a la larga carácter a los habitantes de una región; aquí lo vemos palpablemente, pues los riberanos se parecen mucho más a los alegres ribereños navarros y riojanos que a sus paisanos salmantinos... Es, no cabe duda, producto del abundante vino". Por lo que toca a la provincia de Ávila remitimos a lo expuesto en los capítulos sobre la indumentaria y la casa rural.

Esta cultura típica que se ha desarrollado y conservado a través de los siglos, está amenazada de muerte en nuestros días. Urge pues recopilar sistemáticamente y perpetuar para la investigación futura todo lo que hay de característico, de autóctono y de arcaico en el aspecto cultural de tantas regiones y de tantos pueblos sin explorar.

En este sentido folkloristas españoles, a cuya labor sistemática debemos mucho, han dirigido amonestaciones serias a sus compatriotas. Nos referimos a las palabras de Torres Balbás contenidas en el FC III, 159 (sobre el proceso de desaparición del arte popular), ib. 143 (sobre la radical y rápida transformación de la vida cultural), a las observaciones de García Mercadal en su valioso libro sobre la casa popular (pág. 10) y a consideraciones análogas de otros investigadores de España y del extranjero. Felizmente no ha sido fallida la esperanza de que "hayan, en este terreno, comenzado a soplar vientos nuevos" (1930). El extranjero no se ha mostrado desinteresado y la investigación española puede enorgullecerse de haber contribuido eficazmente y con gran éxito al estudio de la cultura popular en sus diversas y tan ricas manifestaciones. Hacemos votos por que también el presente trabajo, íntimamente vinculado con las tareas realizadas hasta el año 1945 por la bien conocida "Escuela de Hamburgo", sea aceptado como modesto aporte a la obra común.

ALBERT KLEMM

Hamburgo.

Índice

Bibliografía

A. Bibliografía general: histórico-geográfica y de cultura popular

Anderson, Ruth Matilda, Spanish Costume: Extremadura. New York, Hispanic Society, 1951 (cp. F. Krüger, RDiTrPop IX (1953), 533-537).

Azorín, Los pueblos. Novela. Madrid 1927.

Azorín, Los pueblos. Ensayos sobre la vida provinciana. Madrid 1914.

Azorín, Un pueblecito. Riofrío de Ávila. Madrid 1916.

Bierhenke, Dreschen = W. Bierhenke, Das Dreschen in der Sierra de Gata, VKR II (1929), 20-82.

Bierhenke, Landl. Gew = W. Bierhenke, Ländliche Gewerbe der Sierra de Gata, Sach- und wortkundliche Untersuchungen, Hamburg, 1932.

Bierhenke, Sammlungen = W. Bierhenke, Die Sammlungen des Hamburgischen Museums für Völkerkunde zur Erforschung der Romania. En: Zeitschrift für Ethnologie LXXVIII (1953), 276-292.

Bierhenke = Informes de W. Bierhenke sobre la Sierra de Gata a base de encuestas personales.

Blümner, Gewerbe und Künste = H. Blümner, Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern, 4 tomos, Leipzig 1875-1887.

Blümner, Privataltertümer = H. Blümner, Die römischen Privataltertümer. En: Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft, München 1911.

Caro Baroja, J., Los pueblos de España, Barcelona 1946.

Caro Baroja, J., Los pueblos del Norte de la Península Ibérica. Análisis histórico-cultural. Madrid 1943.

Carramolino, J. M., Historia de Ávila, su provincia y obispado. Madrid 1872.

Casas Torres, J., Sobre la geografía humana del valle de Lozoya. En: Estudios Geográficos. Madrid, Año IV (1943).

Cortés y Vázquez, L. L., Ganadería y pastoreo en Berrocal de Huebra (Salamanca). RDiTrPop VIII (1952), 425-464; 563-595.

Cortés y Vázquez, Las ovejas y la lana en Lumbrales. Pastoreo e industria primitiva en un pueblo salmantino. Salamanca 1957.

Diccionario de Agricultura, Barcelona 1928.

Ebeling, W., Die landwirtschaftlichen Geräte im Osten der Provinz Lugo (Spanien). VKR V (1932), 50-151.

Enciclopedia Espasa Calpe s. v. Ávila, Tormes, Sierra de Gredos, Castilla la Vieja.

España = España, Estudio geográfico, político, histórico, científico, artístico y monumental. Barcelona, Espasa-Calpe, 1925.
Fahrholz, G., Wohnen und Wirtschaft im Bergland der oberen Ariège Hamburg 1931.
FC = Folklore y Costumbres de España, ed. F. Carrreas y Candi. 3 tomos. Barcelona 1931-1933.
Ferrer Regales, M., La región costera del Oriente asturiano. Oviedo 1960.
García Manrique, Eu., Las comarcas de Borja y Tarazona y el Somontano del Moncayo. Zaragoza 1960.
García Mercadal, F., La casa popular en España. Bilbao - Madrid - Barcelona 1930.
García Terrel, A. M., Salduero. Estudio de un municipio de los pinares sorianos del Alto Duero. Zaragoza 1958.
Gaya Nuño, J. A., Historia y guía de los museos de España. Madrid 1955.
Giese, NO-Cádiz = W. Giese, Nordost-Cádiz. Ein kulturwissenschaftlicher Beitrag zur Erforschung Andalusiens. Halle 1937.
Giese, W., Los tipos de casa de la Península Ibérica. RDiTrPop VII (1951), 563-601.
Giese, W., Volkskundliches aus Ost-Granada. VKR VII (1934), 25-54.
Gimeno Arcos, Ma. C., La Muela. Estudio geográfico. Zaragoza 1958.
GK = F. Krüger, Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete. Hamburg 1925.
Haberlandt-Buschan = A. Haberlandt, Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung. Illustrierte Völkerkunde, hrsg. von G. Buschan, Band II, 2, Stuttgart 1926.
Hopfner, H., Die ländlichen Siedlungen der altkastilischen Meseta. Ein Beitrag zur Siedlungsgeographie Zentralspaniens. Hamburg 1939.
Hoyos: cp. MF.
Hoyos Sancho, N., Algo de etnografía de Burgos. RDiTrPop XVI (1960), 482-508.
Hoyos Sancho, N. de, Algunos aspectos de la etnografía soriana. En: Estudios Geográficos, Madrid, XIX (1958), 241-273.
Hoyos Sancho, N. de, La Mancha. Temas Españoles Nº 184. Madrid.
Hoyos Sancho, N. de, La casa tradicional en España. Temas Españoles Nº 2. Madrid 1952.
HPyr = F. Krüger, Die Hochpyrenäen, 6 tomos. Hamburgo-Barcelona, 1935-1939.
Iglesias, G. = L. González Iglesias, La casa albercana. Salamanca 1945.
Jessen = O. Jessen, La Mancha. Ein Beitrag zur Landeskunde Neukastiliens, En: Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in Hamburg. XLI (1930), 123-227.
Jiménez de Gregorio, F., La vivienda en la Jara toledana. Madrid, R. Sociedad Geográfica. 1953.
Krüger, F., Las Brañas. En: VKR XVI (1944), 158-203. Traducción castellana: Las Brañas. Contribución a la historia de las construcciones circulares en la zona astur-galaico-portuguesa. Boletín del Instituto de Estudios Asturianos. Oviedo 1949, págs. 1-57.
Krüger, F., Léxico rural: cp. el título siguiente.

Krüger, F., Die nordwestiberische Volkskultur. WS X (1927), 45-137. Traducción española bajo el título: El léxico rural del NO Ibérico. Madrid 1947.
Krüger, F., El mobiliario popular en los países románicos. Parte B (Los asientos) = AILi VII (1959), 1-225; Parte C (Las cunas) en RDiTrPop XVI (1960), 1-144.
Krüger, F., Notas etnográfico-lingüísticas de Póvoa de Varzin. En: Boletim de Filología IV (1936), 109-182.
Krüger, F., Volkskundliches aus der Provence: Das Museum Frederi Mistrals. En: Voretzsch-Festschrift. Halle 1927, 285-348.
Krüger, F., cp. GK; HPyr.
Madoz, Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar. 16 tomos. Madrid 1845-1850.
Manrique Hernández, G., Castilla la Vieja. Temas Españoles Nº 116. Madrid 1954.
Manrique, G., Yanguas de Soria. Cultura popular pastoril. RDiTrPop X (1954), 161-175.
Messerschmidt, H., Haus und Wirtschaft in der Serra da Estrêla. VKR IV (1931), 72-163, 246-305.
MF = L. de Hoyos Sáinz y Nieves de Hoyos Sancho, Manual de folklore. Madrid 1947.
Morán, C., Arte popular. En: Sociedad Española de Antropología, Etnografía y Prehistoria. Memoria LXVI, Sesión 58.
Nom. 1940 = Nomenclator 1940. Madrid 1944. Provincia de Ávila.
Ortego, T., La ribera soriana del Duero. Soria 1930.
Ortiz Echagüe, J., España. Tipos y trajes. Madrid 1957, 10ª edición.
Pan, Ismael del y Fernández, Notas sobre el estudio de la prehistoria, etnología y folklore de Toledo. Toledo 1928.
Pensado, B., Extremadura. Temas Españoles, Nº 87. Madrid 1954.
Quirós, C. Bernaldo de, Guadarrama. Madrid 1915.
Sánchez Gómez = J. César Sánchez Gómez, Estudio geográfico regional de Valdecorneja y Valles Superiores del Tormes. En: Boletín de la Sociedad Geográfica Nacional, LXXII 474-505, 533-571, 599-612, 659-687. Madrid 1932.
Schlee, Materiales etnográficos recopilados por V. Schlee en La Alberca (Salamanca).
Schmieder, Gredos = O. Schmieder, Die Sierra de Gredos. En: Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in München X, Heft I (1915).
Schmieder, O., La Sierra de Gredos. En: Estudios Geográficos XIV (1953), 421-440, 629-653. Traducción de C. Vidal.
Schmieder, Wirtschaftsgeographie = O. Schmieder, Zur Siedlungs- und Wirtschaftsgeographie Zentralspaniens, insbesondere der Provinz Ávila. En: Mitteilungen des Deutsch-Südamerikanischen und Iberischen Instituts in Köln (1919), Band VII.
Schulten, A., Kastilische Bauern. En: Deutsche Rundschau. Berlín 1913.
Serrano Lafita, J. L., La Alberca. Temas Españoles, Nº 120. Madrid 1959.

Subias Galter, J., El arte popular en España. Barcelona 1948.
Teijon Laso, E., Los modos de vida en la dehesa salmantina. En: Estudios Geográficos. Madrid 1948, pp. 421-442.
Terán, M. de, Vaqueros y cabañas en los Montes de Pas. En: Estudios Geográficos VIII (1947), pp. 493-536.
Violant y Simorra, El Pirineo Español. Madrid 1949.
Violant y Simorra, El arte popular español, a través del Museo de Industrias y Artes Populares. Barcelona 1953.
Vogeler, C. H., Spanisches Volkstum nach älteren deutschen Reisebeschreibungen (1760/1860). Hamburg 1941.
Voigt, P., Die Sierra Nevada: Haus, Hausrat, häusliches und gewerbliches Tagewerk. Hamburg 1937.
Wagner, M. L., Das ländliche Leben Sardiniens. Heidelberg 1921.
Wilmes, R., La cultura popular en un valle altoaragonés: Valle de Vió. AILi VI (1957), 149-309 (con rica ilustración y bibliografía de la zona pirenaica no repetida en el presente trabajo).
Zamora Vicente, A., Léxico rural asturiano. Palabras y cosas de Libardón (Colunga). Granada 1953 (cp. la reseña de F. Krüger en NRFH).

A Arte Popular em Portugal, Dir.: Fernando de C. Pires de Lima. Lisboa.
A History of Technology, ed. Ch. Singer, E. J. Holmyard, A. H. Hall, etc. Oxford, 4 tomos.

B. Diccionarios etimológicos, etc.

Alonso, Encicl. = Alonso, M., Enciclopedia del idioma. Madrid, 3 tomos. 1958.
Corominas, J., Diccionario etimológico de la lengua castellana. Madrid, 4 tomos. 1954.
Dicc. Acad. = Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española, 17 ed., Madrid 1947.
Diccionario histórico de la lengua española. Madrid, R. Academia Española, 1960.
Dicc. Man. = Diccionario Manual e Ilustrado de la lengua española. Madrid 1927.
FEW = W. v. Wartburg, Französisches Etymologisches Wörterbuch. Bonn 1928 y ss.
García de Diego, V., Contribución al Diccionario Hispánico etimológico. Madrid 1923; 1943. 2ª ed.
García de Diego, V., Diccionario etimológico español e hispánico. Madrid, s. a.
Lokotsch, K., Etymologisches Wörterbuch der europäischen Wörter orientalischen Ursprungs. Heidelberg 1927.
REW = Meyer-Lübke, W. Romanisches Etymologisches Wörterbuch, 3. Aufl. Heidelberg 1935.

C. Monografías y diccionarios dialectales

Alvar, M., Las encuestas del Atlas Lingüístico de Andalucía. Granada 1955.
Alvar, M., El español hablado en Tenerife. Madrid 1959.
Alvar, M., El habla del Campo de Jaca. Salamanca 1948.
Alvar, M., Notas lingüísticas sobre Salvatierra y Sigües. En: Archivo de Filología Aragonesa VIII-IX.
Canellada, M. J., El bable de Cabranes. Madrid 1944.
Coco: cp. Santos Coco.
Cortés Vázquez, L. L., Contribución al vocabulario salmantino. RDiTrPop XIII (1957), 137-189.
Fernández González, A. R., El habla y la cultura popular de Oseja de Sajambre (León). Madrid 1959.
Fink, O., Contribución al vocabulario de la Sierra de Gata. VKR II (1929), 83-87.
Fink, O., Studien über die Mundarten der Sierra de Gata, Hamburg 1929.
Fonseca, A., Notas de la lengua de Segovia. RDiTrPop I (1944), 679-689.
Fuente Caminals, J. de la, Algunas palabras de Renera (Guadalajara), RDiTrPop VII (1951), 136-140.
García Bermejo, S., Contribución al vocabulario de Tierra de Campos. RDiTrPop II (1946), 474-488.
García Cotorruelo, E., Estudio sobre el habla de Cartagena y su comarca. Madrid 1959.
García de Diego, V., El habla de Soria. Su fichero léxico. En: Celtiberia Núm. I, págs. 31-50, Soria 1951.
García-Lomas, A., El lenguaje popular de las Montañas de Santander. Santander 1949.
González Ollé, F., Características fonéticas y léxico del Valle de Mena (Burgos). BRAEsp XL (1960), 67-85.
González Ollé, F., El habla de Quintanallobón (Burgos). RDiTrPop IX (1953), 1-65.
Guzmán Álvarez, El habla de Babia y Laciana, Madrid 1949.
Kuhn, A., Studien zum Wortschatz von Hocharagon. ZRPh LV. (1935), 561-634.
Lamano y Beneite, J. de, El dialecto vulgar salmantino. Salamanca 1915.
Llorente Maldonado, A., Estudio sobre el habla de la Ribera. Salamanca 1947.
Luz Santiago, M., Palabras más típicas de Palencia. RDiTrPop I (1944), 667-678.
Magaña, J., Contribución al estudio del vocabulario de la Rioja. RDiTrPop IV (1948), 266-303.
Morán, C., El vocabulario del Concejo de la Lomba en las montañas de León. En: Bol. R. Ac. Esp. XXX (1950).
Quilis Morales, A., El habla de Albacete. RDiTrPop XVI (1960) 413-442 (vocabulario).

Rodríguez Perera, Fr., Aportación al vocabulario de Badajoz. REstExtr XV (1959), 79 - 132.
Rubio Álvarez, P. F., Vocabulario dialectal del Valle Gordo (León). RDiTrPop XII (1956), 235 - 257; XVII.
Sánchez Sevilla, F., El habla de Cespedosa de Tormes. En el límite de Salamanca y Ávila. RFE XV (1928), 131 - 172; 244 - 283.
Santos Coco, F., Vocabulario extremeño. RCEstExtr XIV (1940), 65-96, 135 - 166, 261 - 292, XV (1941) 69 - 96, XVI (1942), 33 - 48; REstExtr VIII (1952), 535 - 542.
Torre, A. de la, El habla de Cuéllar (Segovia). BRAEsp XXXI (1951), 133 - 164, 501 - 513.
Velo Nieto, J. J., El habla de las Hurdes. REstExtr XII (1956), 59-207 (con fotos).
Vergara Martín, G., Materiales para la formación de un vocabulario de palabras usadas en Segovia y su tierra. Madrid 1921.
Vergara Martín, G., Palabras de uso corriente en Guadalajara. RDiTrPop II (1946), 134 - 147.
Vergara Martín, G., Voces segovianas. RDiTrPop II (1946), 594-640.
Vergara Martín, G., 4000 palabras no incluidas en el Diccionario de la R. Academia Española. Madrid 1925.
Zamora Vicente, A., Notas para el estudio del habla albaceteña. RFE XXVII (1943), 233 - 255 (con vocabulario).
Zamora Vicente, A., El habla de Mérida y sus cercanías. Madrid 1943.
Zamora Vicente, A., Léxico rural asturiano: Palabras y cosas de Libardón (Colunga). Granada 1953 (estudio comparativo).
Zamora Vicente, A., El dialectalismo de J. Gabriel y Galán. En: Filología, Buenos Aires, 1950.

D. Abreviaciones de revistas

AILi = Anales del Instituto de Lingüística. U.N.C. Mendoza.
BRAEsp = Boletín de la R. Academia Española. Madrid.
Boletín de la Sociedad Geográfica Nacional. Madrid.
EstGeogr = Estudios Geográficos. Madrid.
Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in München.
NRFH = Nueva Revista de Filología Hispánica. México.
Peñalara, Revista ilustrada de Alpinismo. Madrid.
RCEstExtr = Revista del Centro de Estudios Extremeños. Badajoz.
RDiTrPop = Revista de Dialectología y Tradiciones Populares. Madrid
REstExtr = Revista de Estudios Extremeños. Badajoz.
RFE = Revista de Filología Española. Madrid.
VKR = Volkstum und Kultur der Romanen. Hamburg.
WS = Wörter und Sachen, Kulturhistorische Zeitschrift für Sprach- und Sachforschung. Heidelberg.
ZRPh = Zeitschrift für Romanische Philologie. Halle.

E. Mapas

"Ávila". En: Colección de cartas corográficas. Barcelona.
Mapa Militar Itinerario de España. Hoja 34 y Hoja 44.

LÁMINAS

Lám. 9: *Muebles*
a) cama
b) badilla
c) calentador
d) brasero con alambrera
e) escalera de pie solo
f) escalera horcada

Lám. 10: *Utensilios domésticos*
a) caldero
b) puchero
c) cazo
d) cazuela
e) tazón
f) sartén (con y sin patas)
g) tinajas, cántaros
h) botijo, barril, porrón
i) barril
j) calabaza
k) aceitera grande (de hojalata)
l) aceitera pequeña (de hojalata)
m) liara, cuerna
n) tarra (de madera) y salera (de hojalata)
o) mortero y almirez con mano
p) vasos y fiambrera
q) cuchara y cucharón
r) escoba

Lám. 11: a) candil
b) candil para aceite o petróleo

Lám. 12: a) Esquema de la fuente de La Zarza.
b) tajuela
c) estrado
d) lavandero

Lám. 13: *Hornos. Utensilios para cocer el pan*
a) casa del horno (Mi-Mu)
b) planta del horno
c) horno con caldera
d) cedazo
e) artesa
f) raspadera, ralladera
g) hurgunero, hurgandero
h) barredero de trapos
i) pala

Lám. 14: *Trajes*
a) estezador
b) esquema de albarcas

Lám. 15: *Molino*
a) celemín (de madera)
b) rodezno y maza (árbol) de San Bartolomé (esquema).

c) pila del mismo (de madera)
d) rodezno de hierro con su rambla (Espino)
e) cárcabo de Navalsauz, con rodezno y maza de hierro, moderno
f) empalme de árbol (varón) y maza (San Bartolomé)
g) lo mismo de Poyales
h) saetín, botanal con llave (Navalsauz)
i) saetín con paradera (Espino)
k) canaleja, pág. 100
l) burrillo para la tolva con acortapán
m) burra y trébedes
n) volandera (esquema)
o) pica y maceta
p) pala
q) arrimador
r) escoba de baleo
s) çernedor, cedazo a mano
t) molino a mano, esquema (El Barco).

Lám. 16: *Vino y Viña*
a) azada, azadón, pico
b) siguroncillo, garayo
c) cesto
d) lagar con viga (Adanero)
e) estrujo (Villarejo)
f) mazo
g) jaula
h) baranda con artesón
i) portamosto
j) tinaja
l) mecedor (para mecer la espuma)
m) jarra
n) aguja del botero

Lám. 17: *Tejar*
a) pala de hierro
b) espada
c) rozo
d) molde para dos ladrillos (de madera)
e) banco (para dos obreros)
f) gradilla de hierro para tejas
g) tender las tejas
h) horno con arcos en la caldera (esquema)
i) las redes del horno (esquema)

Lám. 18: *Alfarería*
a) mazo
b) batidera
c) rueda del alfarero
d) guía del eje de la rueda
e) esquema de la planta del horno con sus brameras (El Barco)
f) tronzador, sierra

Lám. 19: *Molinos de aceite*
- a) planta de un molino de aceite
- b) moledero con tirante
- c) capacho
- d) viga, pág. 137 - 138
- e) encapazadero
- f) cucharilla y gancho (Poyales)
- g) desmenuzadora

Lám. 20: *Ganadero y ganado*
- a) chozo
- b) señales para cabras y ovejas
- c) telera (de madera)
- d) tajuelas para teleras o redes
- e) asil
- f) callo para vacas
- g) pujavante
- h) cuchilla del herrador
- i) varios tipos de campanillas y cencerros
- k) exprimijo para queso
- l) manea para caballería

Lám. 21: *Riego*
- a) riego de un prado
- b) sistema de regar un labrado
- c) sistema de regar un labrado
- d) riego según Sánchez Gómez

Lám. 22: *Yugos*
- a) yugo largo para vacas
- b) yugo corto para vacas con barzón para arado
- c) yugo arisco, yugo de collera para caballería
- d) esquema de la posición de las vacas delante del carro
- e) colleras
- f) yugo para una caballería sola

Lám. 23: *Arado*
- a) arado romano (para denominación de los detalles véase el texto según las letras en el dibujo)
- b) reja del arado (de hierro)
- c) rastra (Niharra)

Lám. 24: *Cosecha*
- a) hoz
- b) hoz (hay estos dos tipos a y b)
- c) dedales
- d) horca de dos dientes
- e) horca de hierro
- f) horca de madera de cuatro dientes
- g) pala de madera
- h) escoba
- i) cañiza
- j) trillo

k) bielgo
l) criba (con pellejo, lata o alambre)
m) cuartilla
n) cargador, garios
o) azada
p) yunque con martillo
q) rastra
r) palanca
s) escalerón
t) palo con pared para almeal
u) pelador (antiguo y moderno)

Lám. 25: *Carros, etc.*
a) parihuela (para piedras)
b) carretillo
c) jamuga
d) serones
e) lomillos
f) albarda
g) perrillo
h) sillín
i) taharre
k) barriguera del carro
l) tiros
m) narria, horca
n) carretón
o) rueda del carretón
p) carro para vacas con su aimón
q) rueda con rayos y dos aros de madera
r) volquete
s) galga

Lám. 26:
a) podón
b) hocino (de hierro)
c) hachón

Lám. 27: *Matanza*
a) pica
b) golosilla (San Bartolomé)

Lám. 28: *Lino e hilado*
a) macha
b) gramejón
c) espadilla
d) capillo
e) rastrillo
f) rueca
g) huso
h) aspa
i) devanadera

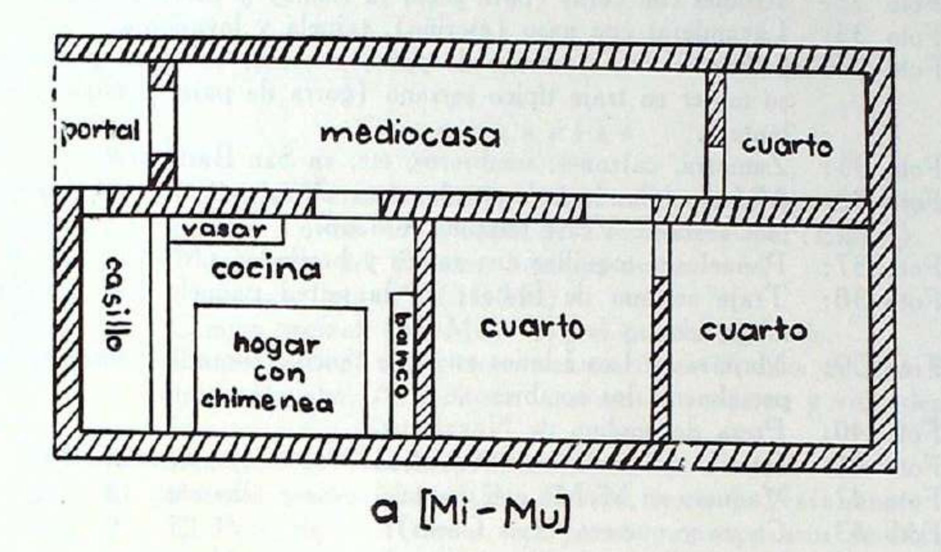
Lám. 29: *Resina y Sierra*
a) cuchillo del resinero
b) hojalata
c) zuela
d) tiesto
e) cántaro para la resina
tronzador, sierra (reconstrucción); cp. lám. 18 f.

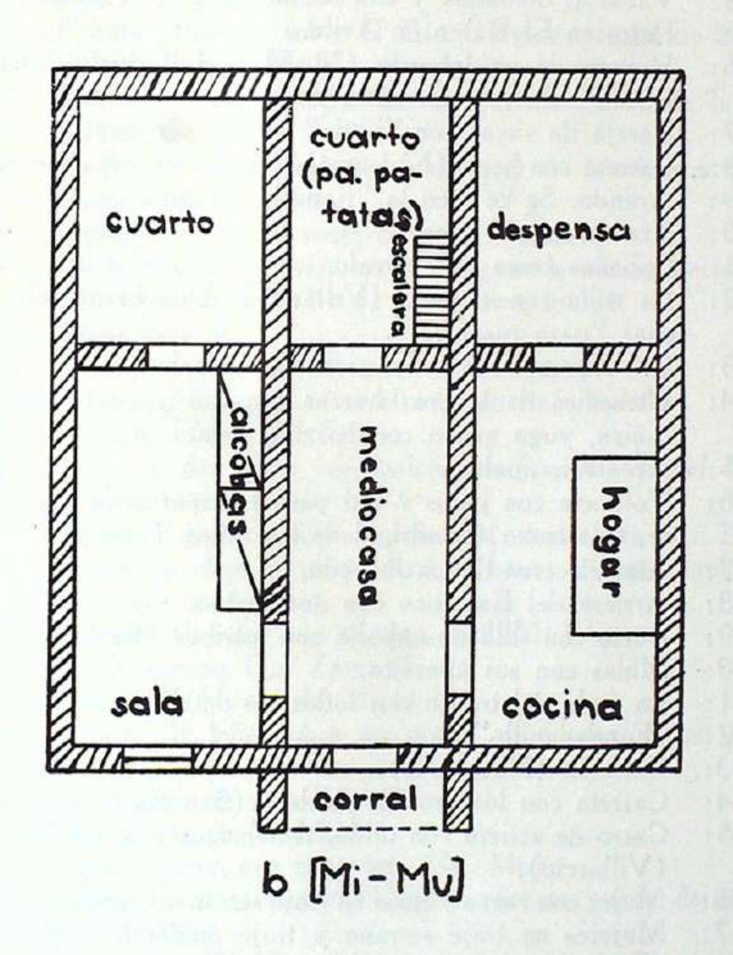
Fotografías

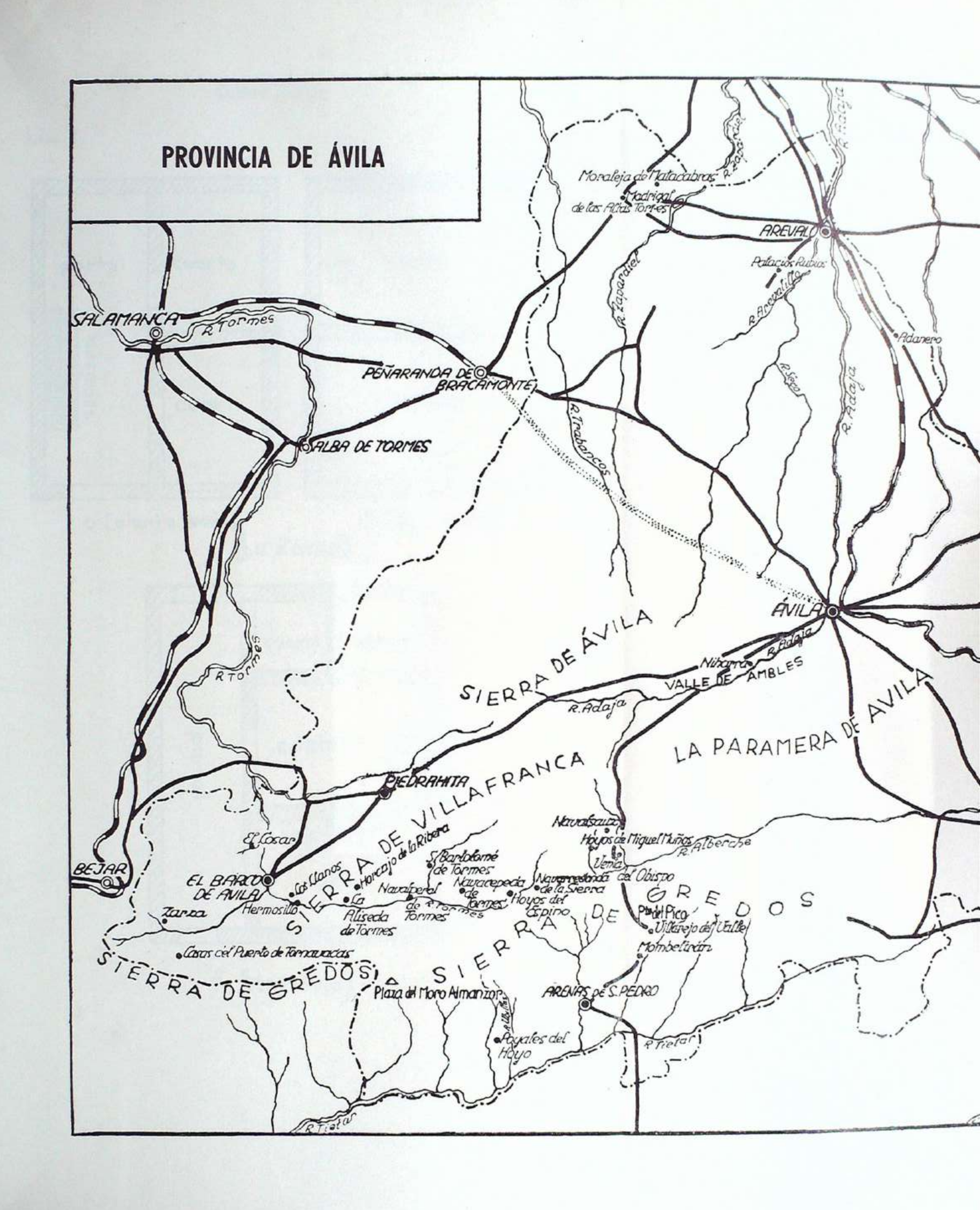
Foto 1: Valle del Tormes, camino vecinal cerca de Hoyos del Espino.
Foto 2: El Río Tormes con Puente de Duque de Alba (Espino).
Foto 3: Navacepeda del Tormes, hacia el norte.
Foto 4: Casas con "portal" (Mi-Mu).
Foto 5: Camino vecinal (Mi-Mu), con el pueblo al fondo.
Foto 6: Camino vecinal con puente romano desde Arenas de San Pedro a Poyales. Al lado de la carretera moderna y visto desde ésa.
Foto 7: Dos carteros (Navacepeda de Tormes).
Foto 8: Puente romano sobre el Río Berche, cerca de Navalsauz.
Foto 9: El Pozo de las Paredes, con puente romano, cerca de Navacepeda de Tormes.
Foto 10: Puente primitivo sobre el Río Garganta cerca de San Bartolomé de Tormes.
Foto 11: Labradores de Mi-Mu. En la parte superior de la foto una parihuela.
Foto 12: Trajes (zamarra, zahones, calzones) de hombres y mujeres de Horcajo de la Ribera.
Foto 13: Cigüeñales para el riego cerca de Adanero.
Foto 14: Parte trasera de casas construidas en la misma sierra, con chimenea abierta (Mi-Mu). Compárese foto 4.
Foto 15: Véase foto 4.
Foto 16: Molino al lado del Tormes (Navalsauz).
Foto 17: Pozo en Mi-Mu, con muchacha en traje típico.
Foto 18: Pozo en Hoyos del Espino.
Foto 19: Casa de dos pisos con balcón en Las Casas del Puerto de Tornavacas.
Foto 20: Balcón y construcción del tejado (canales) en San Bartolomé.
Foto 21: Butrón en el pajar para entrar el heno; hay que quitar las piedras para usarlo.
Foto 22: Entrada al pajar con ventana (Mi-Mu).
Foto 23: Traje serrano (La Zarza).
Foto 24: Tejadillo (Hoyos del Espino).
Foto 25: Tinado de leña sobre un portal en Horcajo, con puerta de madera.
Foto 26: Hogar con sus utensilios (Mi-Mu).
Foto 27: Otro hogar en Mi-Mu.
Foto 28: Vasar, lacena con cantarera (Mi-Mu).
Foto 29: Aguaderas para cuatro tinajas o cántaros; a la derecha mujer con cántaro.
Foto 30: Véase foto N° 17.

Foto 31: Romana y Peso de cruz (Espino).
Foto 32: Árboles con caras (para sacar la resina) y tiesto (Arévalo).
Foto 33: Lavanderas con naso (escriño), tajuela y lavaderos.
Foto 34: Labrador con sombrero de paño, zahones, chaqueta y azada; su mujer en traje típico serrano (gorra de paja, pañuelo y de lantal).
Foto 35: Zamarra, calzones, sombreros, etc. en San Bartolomé.
Foto 36: Mujeres hilando y haciendo otras obras manuales en traje típico serrano. Véase también foto 66.
Foto 37: Pañuelos y toquillas con ramos y bordados (Mi-Mu).
Foto 38: Traje serrano de fiestas; en la pared pañuelo con bordado magnífico.
Foto 39: Mujeres en Los Llanos en traje típico, colorado. Observar especialmente los sombreros.
Foto 40: Presa del molino de Navalsauz.
Foto 41: Interior del molino de Navalsauz (véase también foto 16).
Foto 42: Vaquero en Mi-Mu con manta, bastón y albarcas.
Foto 43: Choza y quesera (Las Casas).
Foto 44: Vacas ("domadas") con bozal y yugo con barzón.
Foto 45: Potro en El Barco de Ávila.
Foto 46: Portera de un labrado (Mi-Mu). Las piedras del medio se retiran cada vez que entra un carro.
Foto 47: Pareja de vacas con "ijada" (en la pértiga).
Foto 48: Carreta con heno (El Losar). Las vacas con melena.
Foto 49: Arando. Se ve bien la "ijada" y la soga.
Foto 50: Transporte del arado.
Foto 51: Cabañas cerca de Arévalo.
Foto 52: La trilla con el trillo (Villarejo). Una bestia está sin enganchar "para pisar".
Foto 53: Era comunal con trillos cerca de Arévalo
Foto 54: Utensilios de la era: horcas con dos y cuatro dientes, trillo, cañiza, yugo arisco con barzón, soga.
Foto 55: Aventear, apalear.
Foto 56: Volquete con palos y red para transportar la paja; yugo arisco, tentemozo (Madrigal de las Altas Torres).
Foto 57: Almeal cerca de La Aliseda.
Foto 58: Arriero del Barranco con dos bestias.
Foto 59: Burro con silla de caballo con estribos (Espino).
Foto 60: Mulas con sus aparejos.
Foto 61: La mula del tronco con todos sus detalles.
Foto 62: "Fandanguillo".
Foto 63: Carretón (Navalsauz).
Foto 64: Carreta con los aros de madera (San Bartolomé).
Foto 65: Carro de arriero con toldo, tentemozos y bolsa entre las ruedas (Villarejo).
Foto 66: Mujer con rueca y huso en traje serrano. Compárese foto 36.
Foto 67: Mujeres en traje serrano y traje moderno tomando el fresco (Espino).

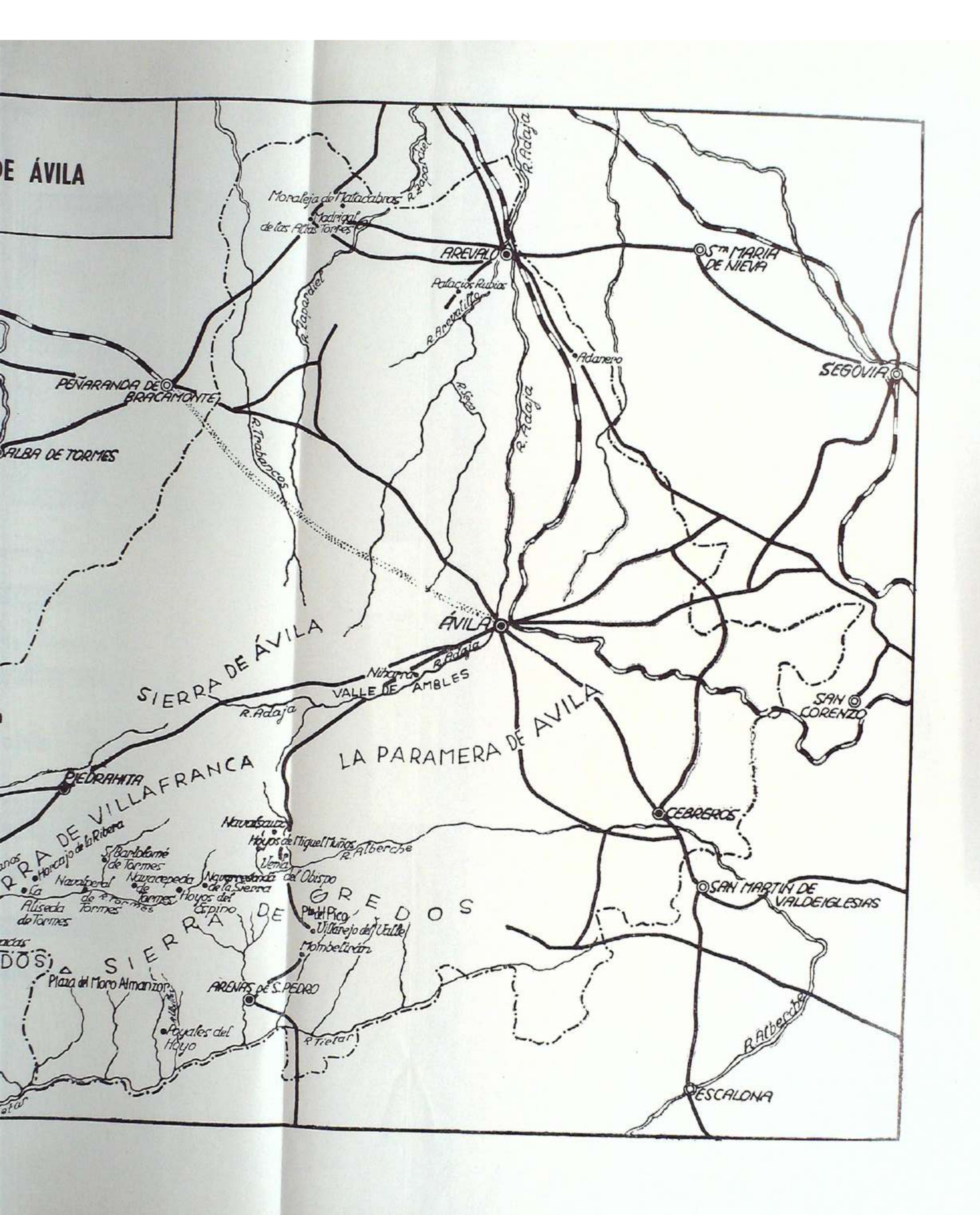
Lám. 2


portal
mediocasa
cuarto
vasar
cocina
casillo
hogar
con
chimenea
banco
cuarto
cuarto
a [Mi-Mu]


cuarto
cuarto
(pa. pa-
tatas)
despensa
escalera
alcobas
mediocasa
hogar
sala
cocina
corral
b [Mi-Mu]

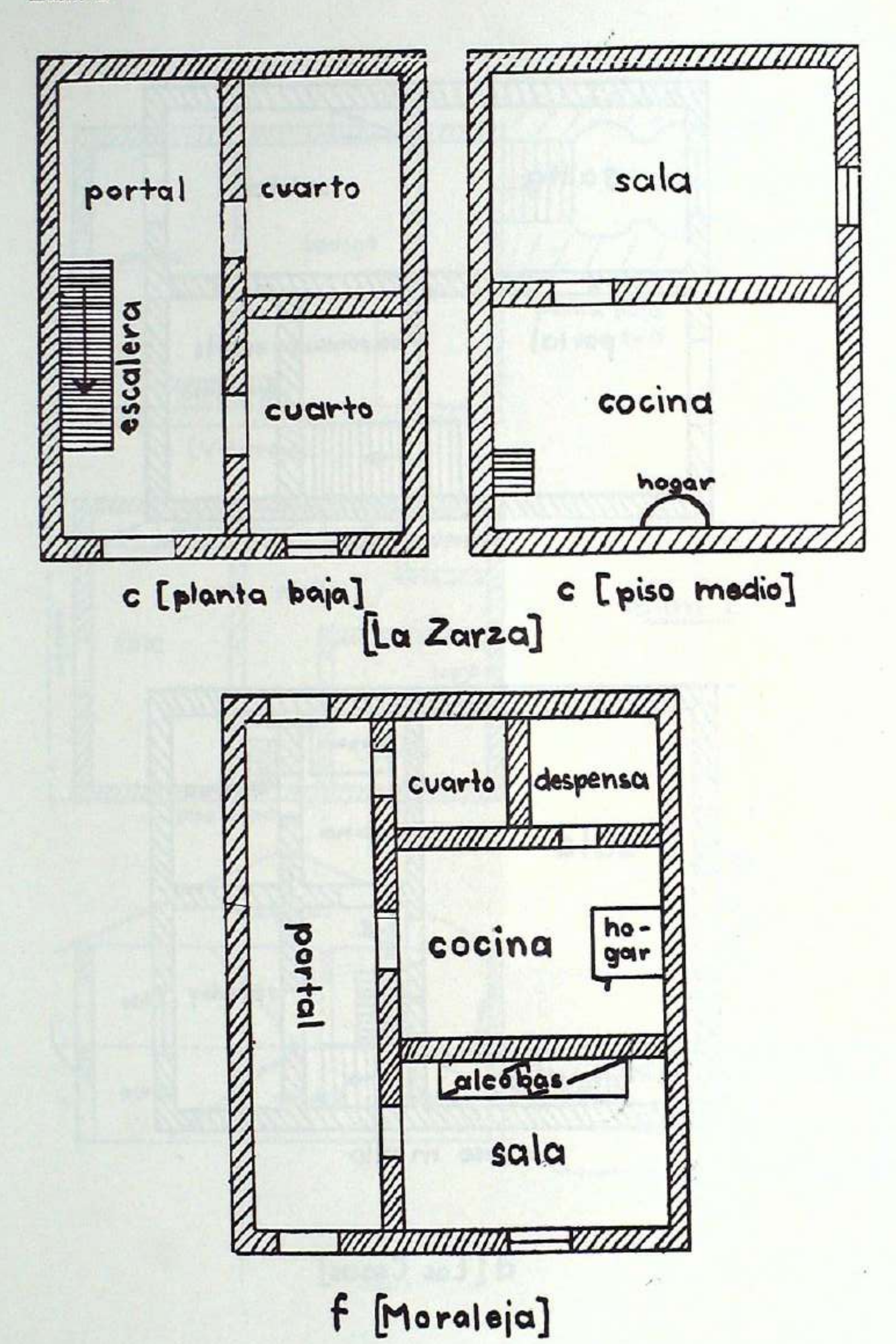


PROVINCIA DE ÁVILA
Moraleja de Matacabras
Madrigal de las Altas Torres
AREVALO
Palacios Rubios
R. Zapardiel
R. Arevalillo
R. Adaja
Adanero
SALAMANCA
R. Tormes
PEÑARANDA DE BRACAMONTE
R. Trabancos
ALBA DE TORMES
ÁVILA
SIERRA DE ÁVILA
Niharra
VALLE DE AMBLES
LA PARAMERA DE AVILA
PIEDRAHITA
SIERRA DE VILLAFRANCA
Navalsauz
Hoyos de Miguel Muñoz
R. Alberche
Vernia
El Cosar
BEJAR
EL BARCO DE AVILA
Los Llanos
Horcajo de la Ribera
S. Bartolomé de Tormes
Navacepeda de Tormes
Navalperal de Tormes
Navarredonda de la Sierra
Hoyos del Espino
Hoyos del Obispo
La Aliseda de Tormes
Hermosillo
Zarza
SIERRA DE GREDOS
Pto. del Pico
Villarejo del Valle
Mombeltrán
Casas del Puerto de Tornavacas
Plaza del Moro Almanzor
ARENAS DE S. PEDRO
Poyales del Hoyo
R. Tietar



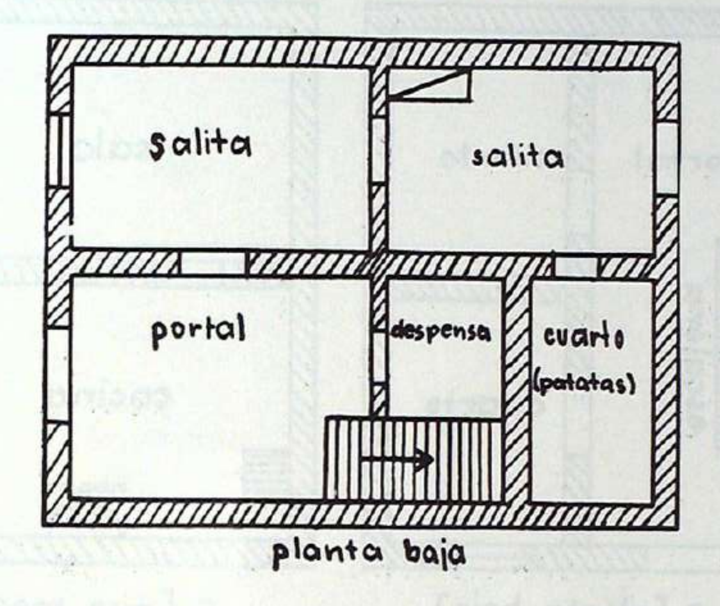
DE ÁVILA
Moraleja de Matacabras
R. Zapardiel
R. Adaja
Madrigal de las Altas Torres
ARÉVALO
Sta MARÍA DE NIEVA
Palacios Rubios
R. Arevalillo
R. Zapardiel
Adanero
SEGOVIA
PEÑARANDA DE BRACAMONTE
R. Seca
R. Adaja
R. Trabancos
ALBA DE TORMES
ÁVILA
SIERRA DE ÁVILA
Niharra
R. Adaja
VALLE DE AMBLES
R. Adaja
SAN LORENZO
LA PARAMERA DE ÁVILA
PIEDRAHITA
SIERRA DE VILLAFRANCA
CEBREROS
Navalsauz
Hoyos de Miguel Muñoz
R. Alberche
Horcajo de la Ribera
S. Bartolomé de Tormes
Venta
Navalperal de Tormes
Navacepeda de Tormes
Navarredonda de la Sierra
del Obispo
La Aliseda de Tormes
Hoyos del Espino
GREDOS
SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS
Villarejo del Valle
SIERRA DE GREDOS
Mombeltrán
Plaza del Moro Almanzor
ARENAS DE S. PEDRO
Poyales del Hoyo
R. Tiétar
R. Alberche
ESCALONA

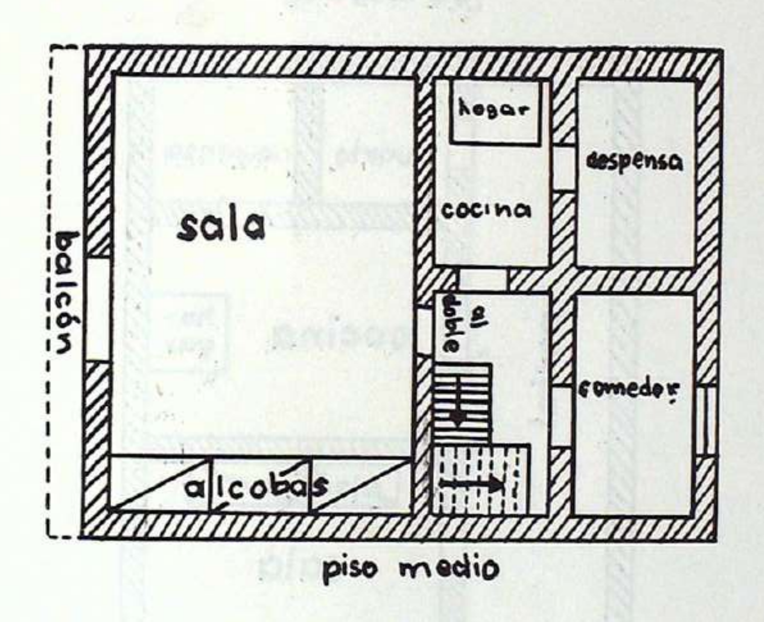
Lám. 2



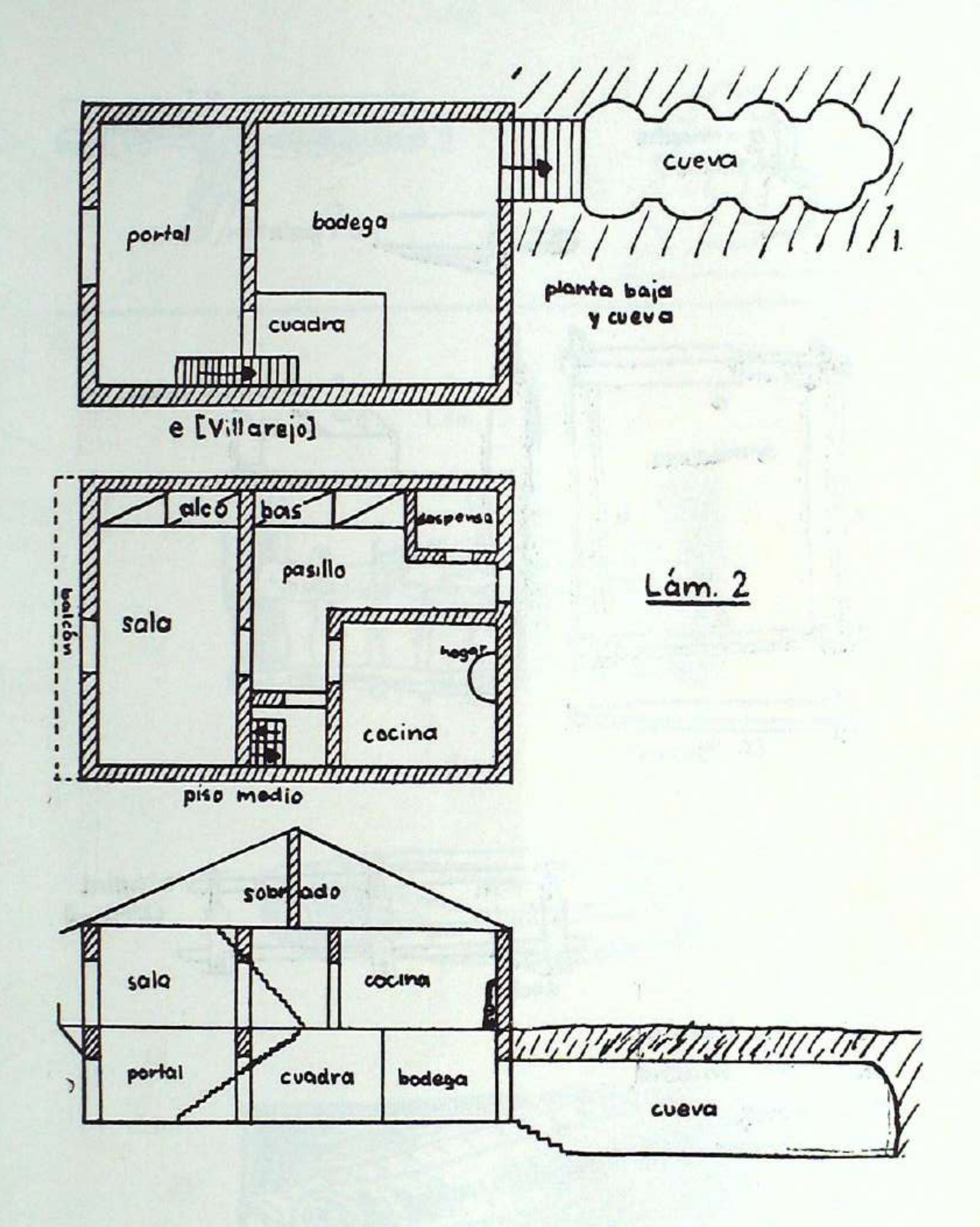
f [Moraleja]

Lám. 2



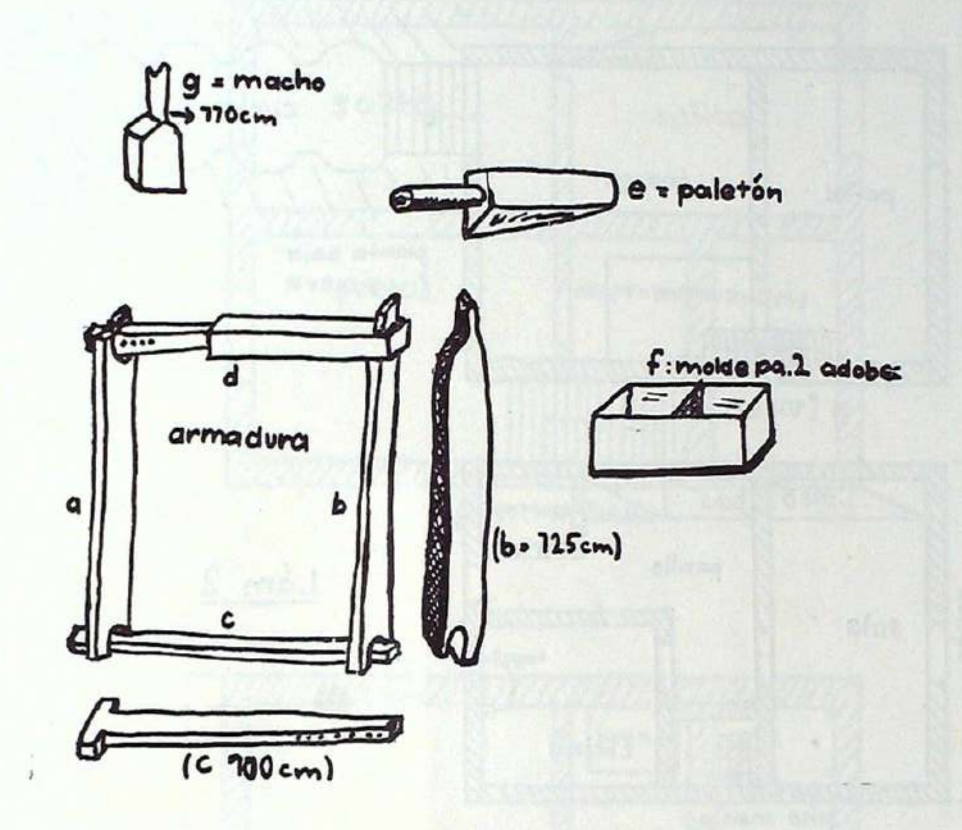


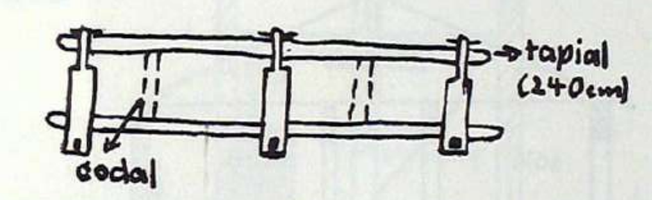
d [Las Casas]


cueva
portal
bodega
cuadra
planta baja
y cueva
e [Villarejo]
alcó
bas
despensa
pasillo
sala
hogar
cocina
balcón
piso medio
sobrado
sala
cocina
portal
cuadra
bodega
cueva

Lám. 2

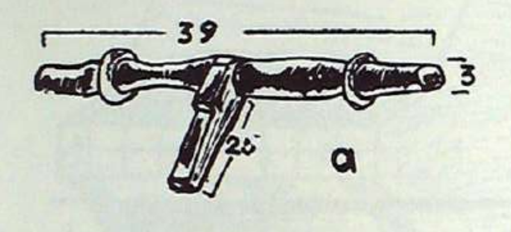
Lám. 3

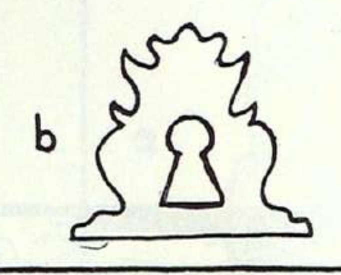




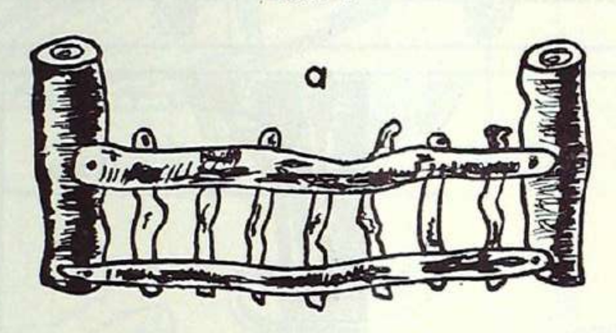
a): vera hembra
b): " macho
c): abuja
d): cadena

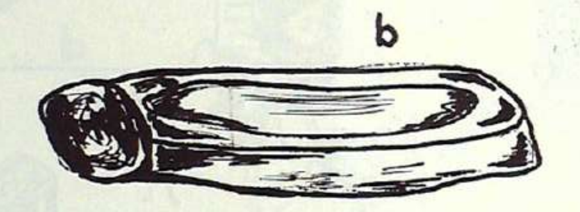
Lám. 4

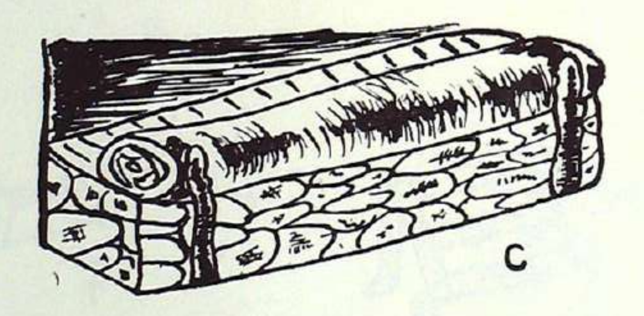




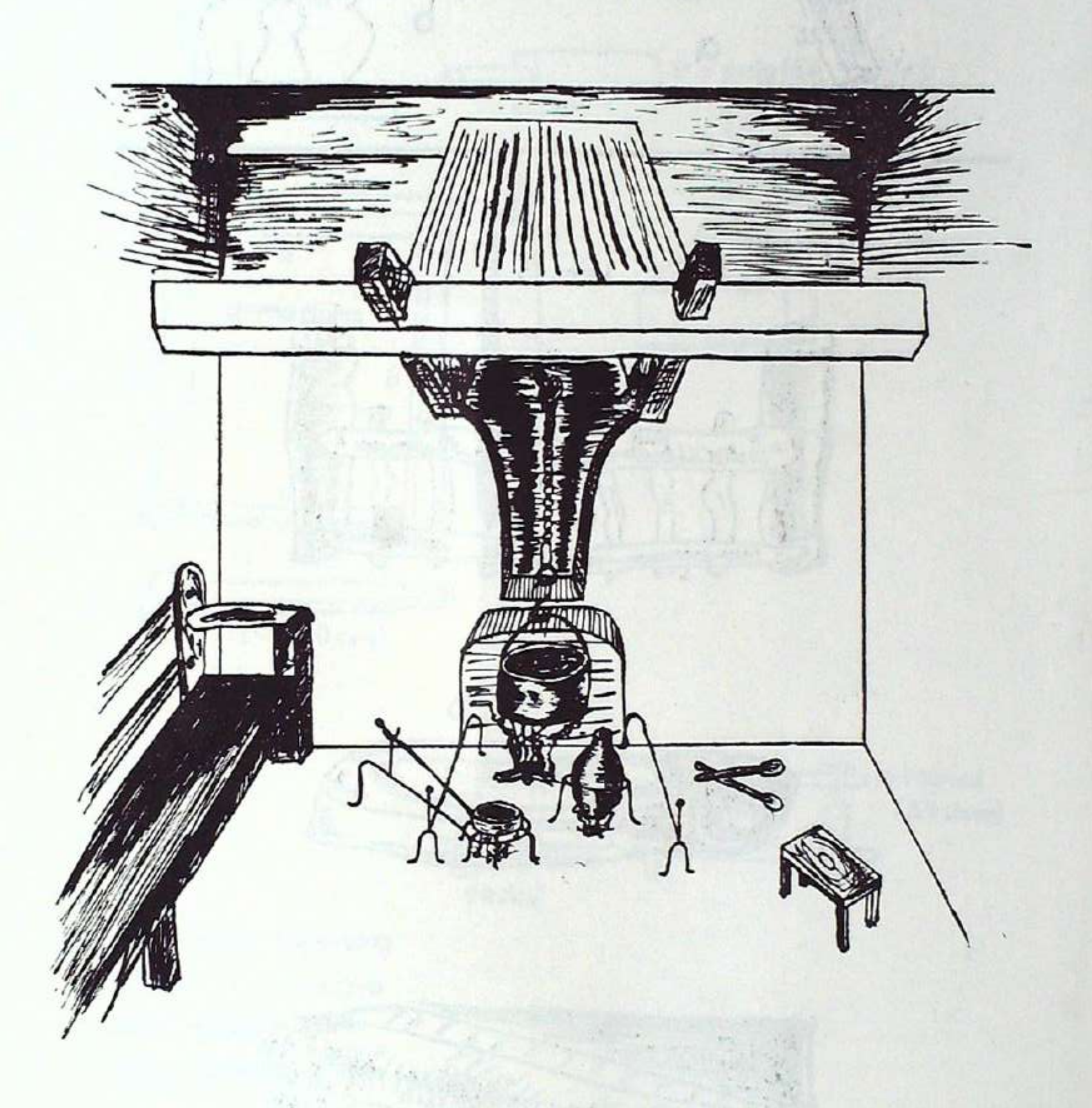
Lám. 5

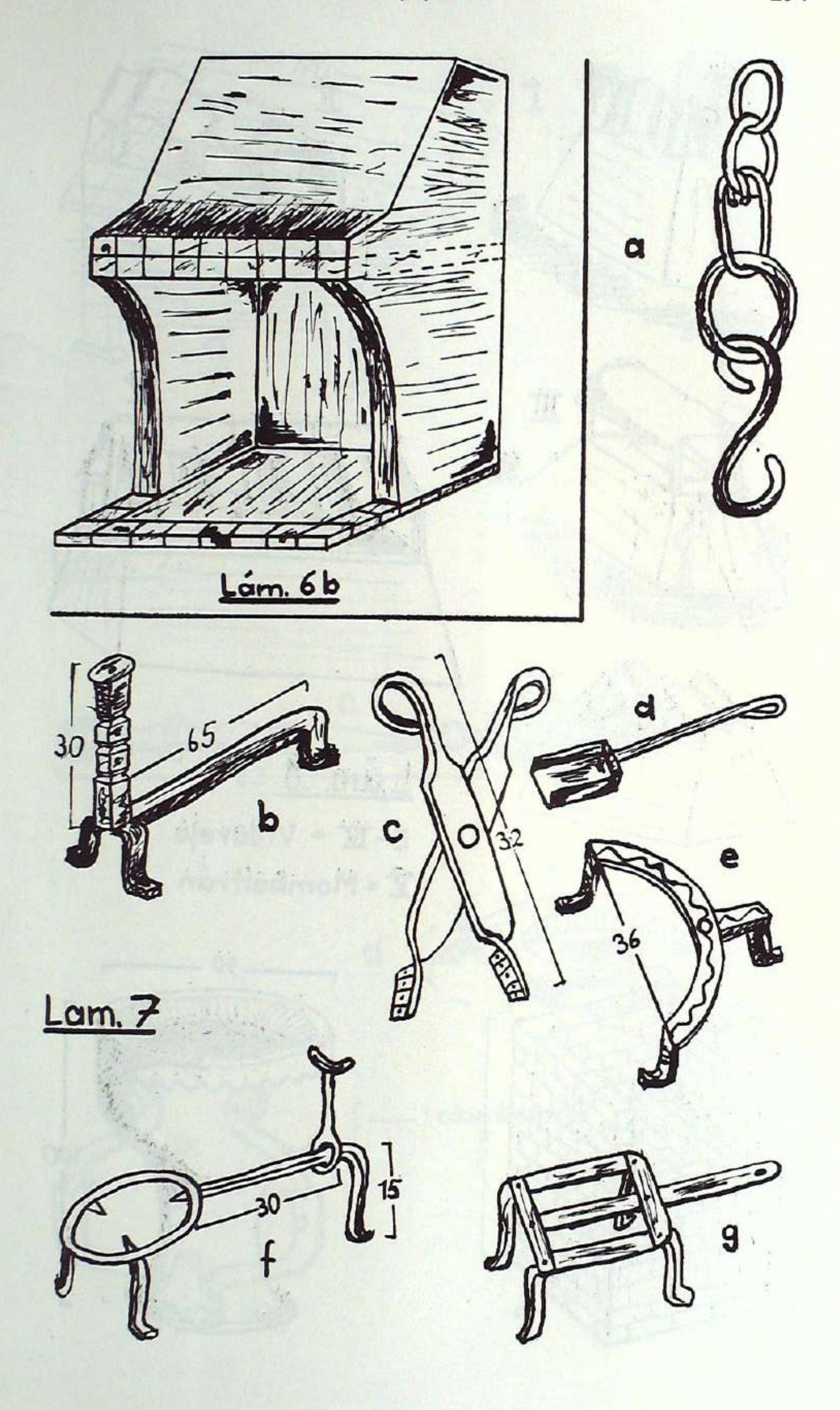


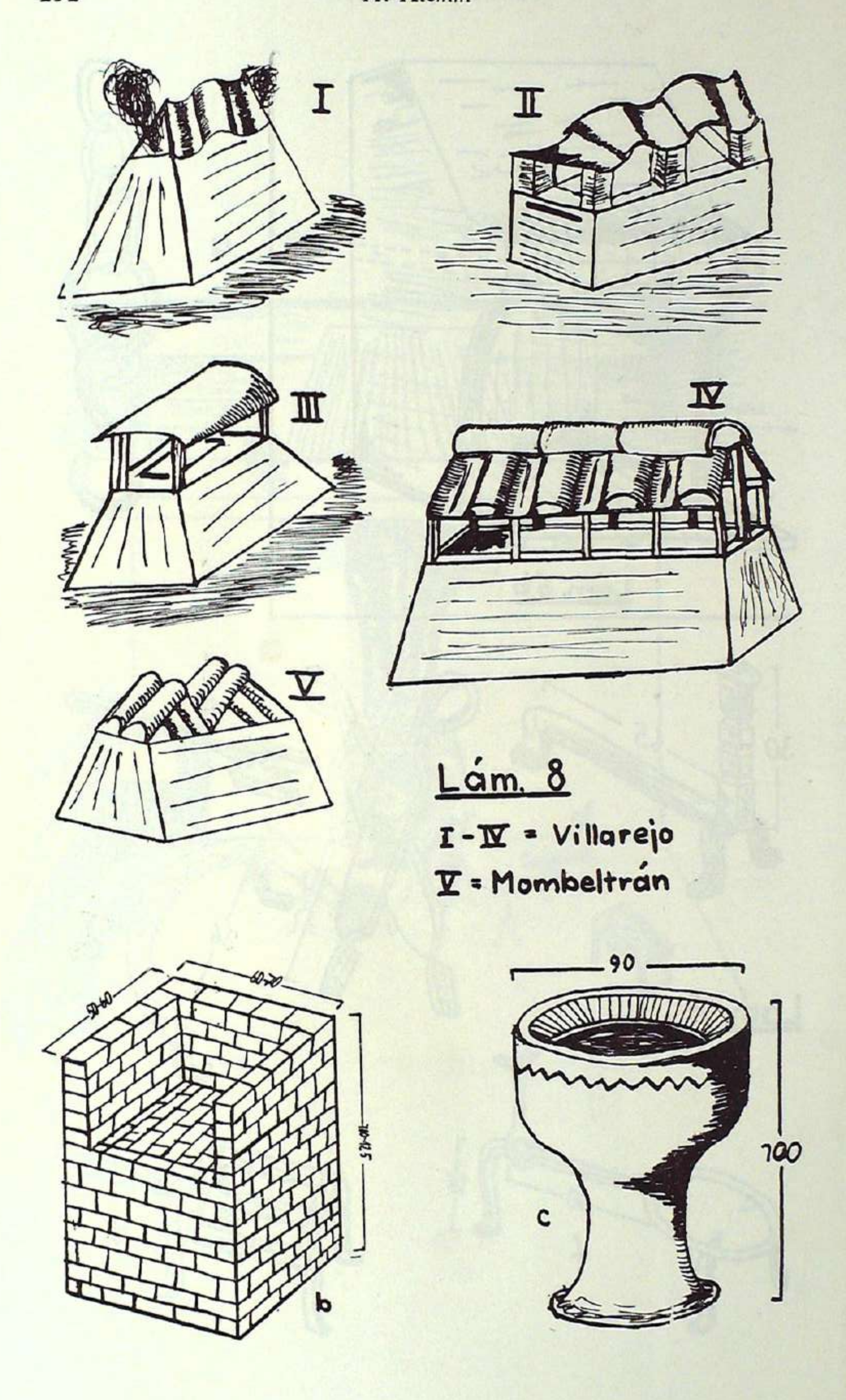


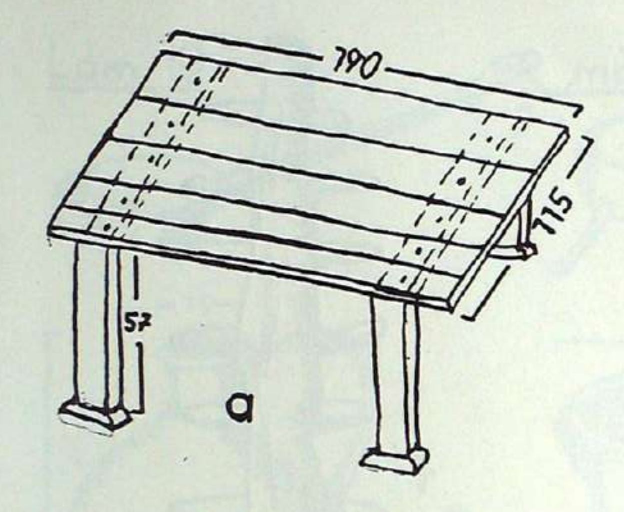


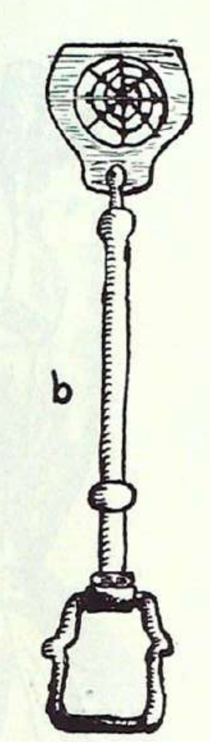
Lám. 6ª



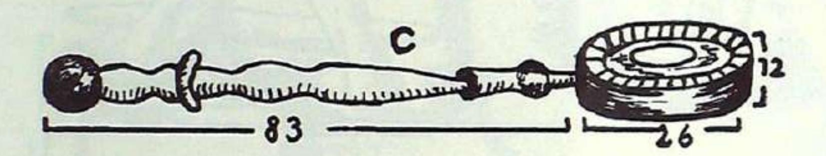

a
Lám. 6 b
30
65
b
c
32
d
e
36
Lam. 7
30
15
f
g

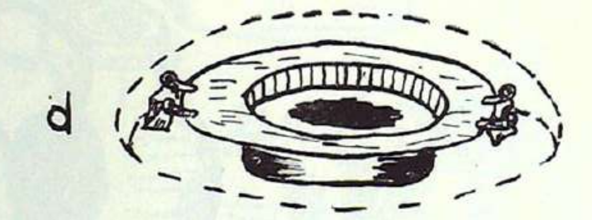

I
II
III
IV
V
Lám. 8
I - IV = Villarejo
V = Mombeltrán
90
100
b
c

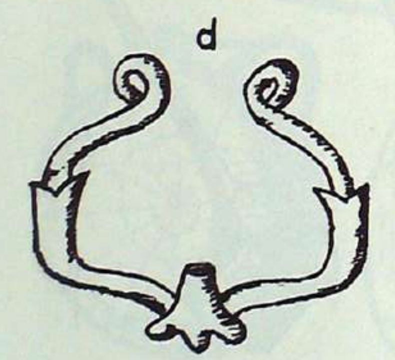




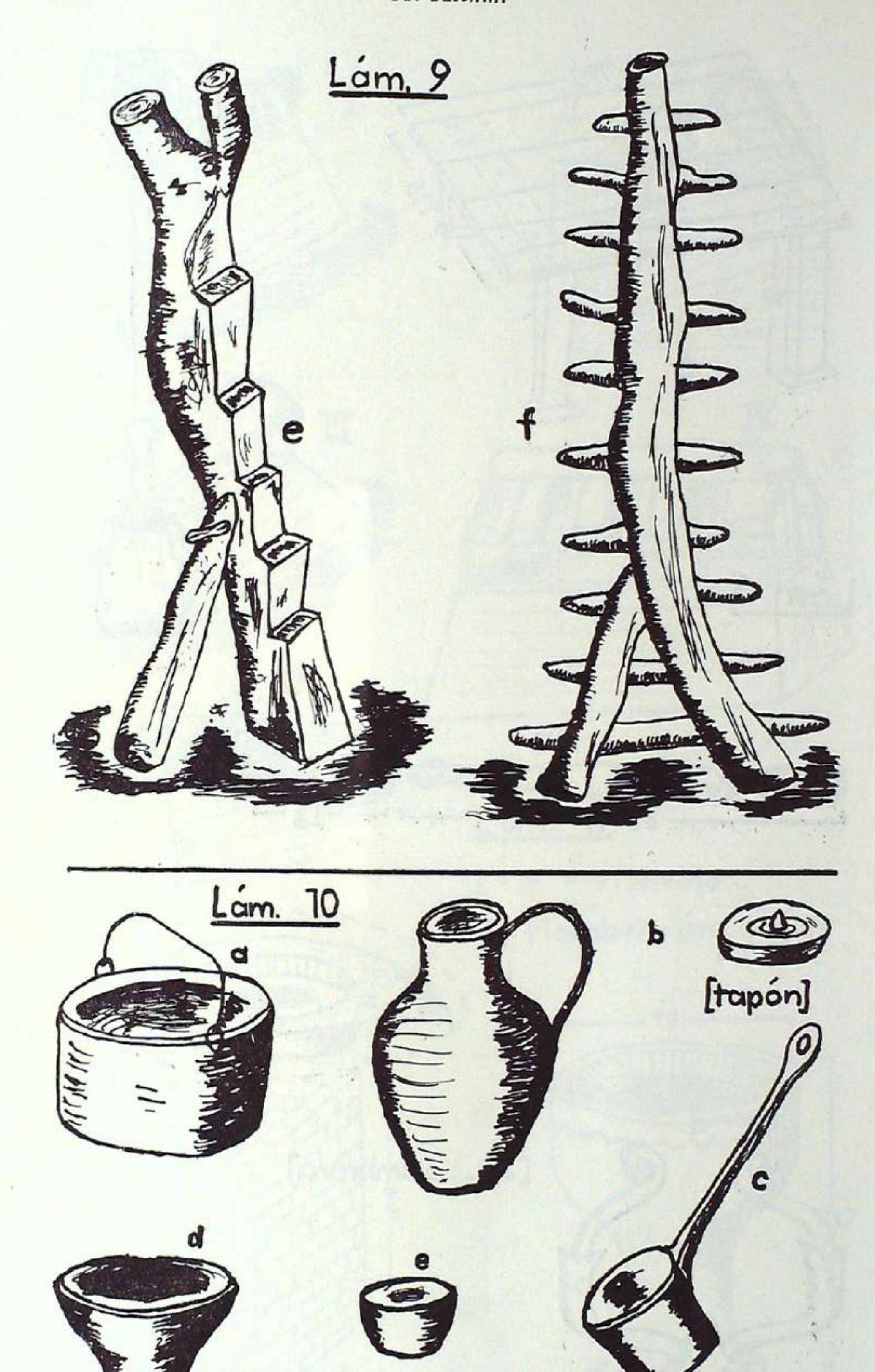
Lám. 9

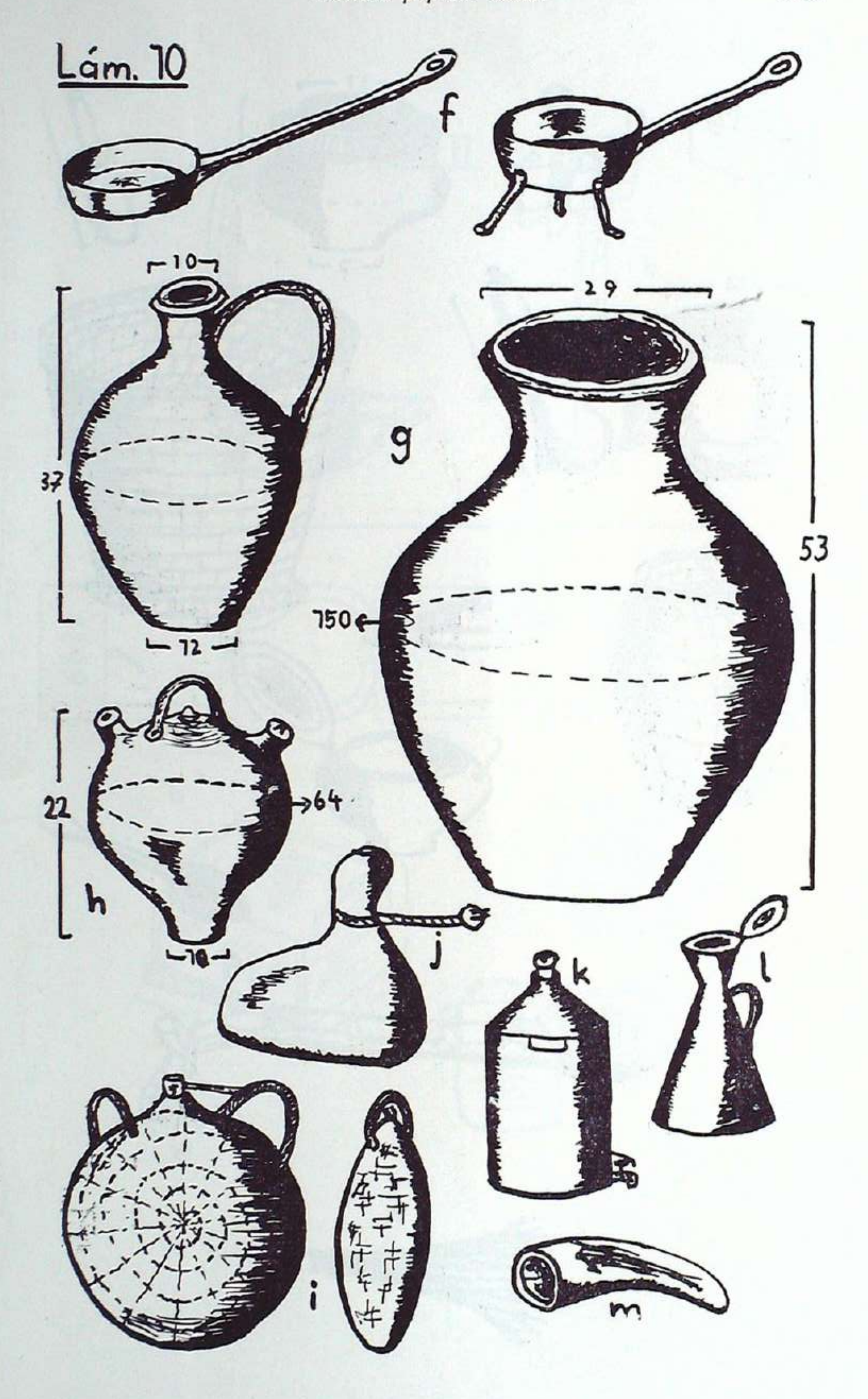




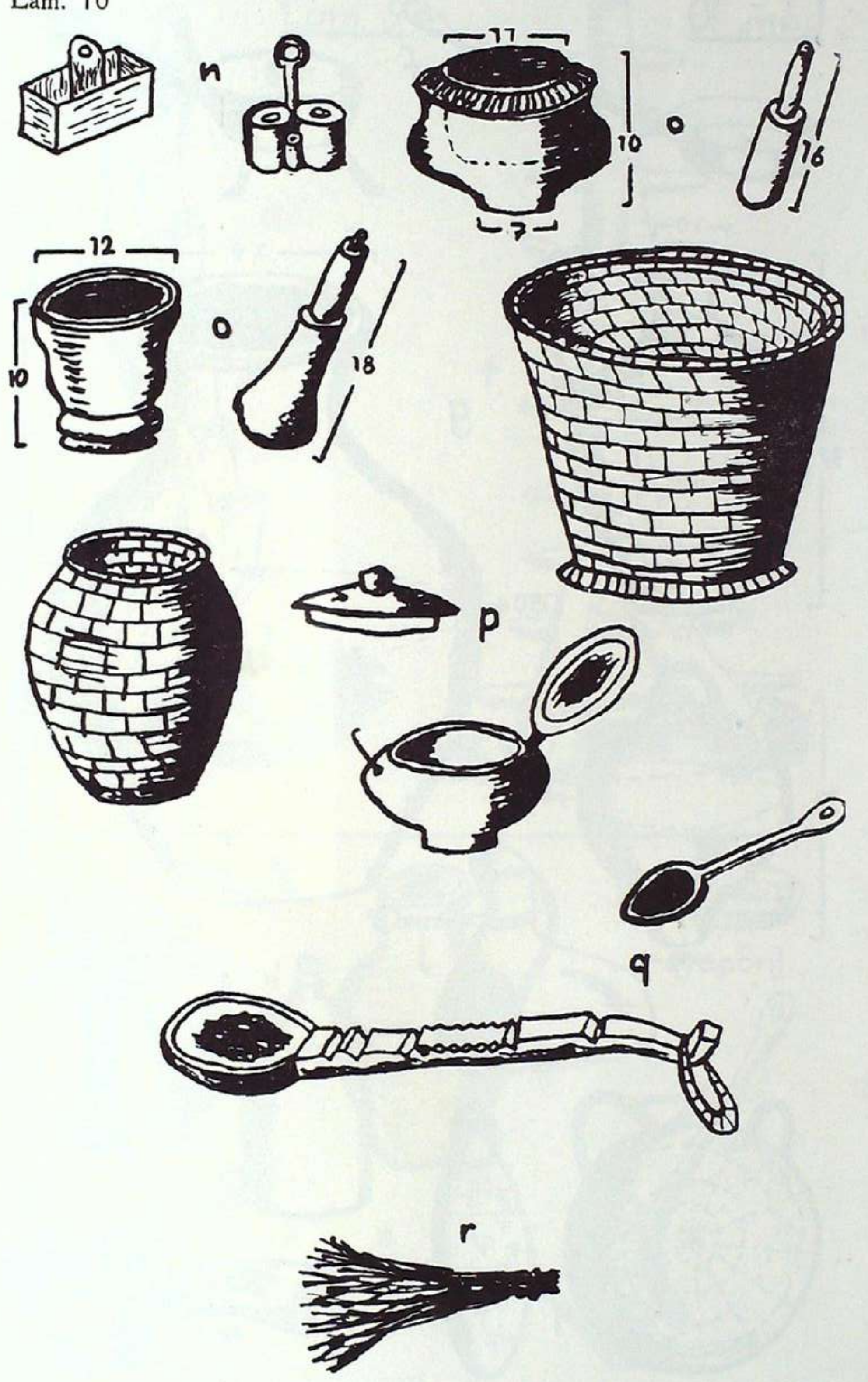


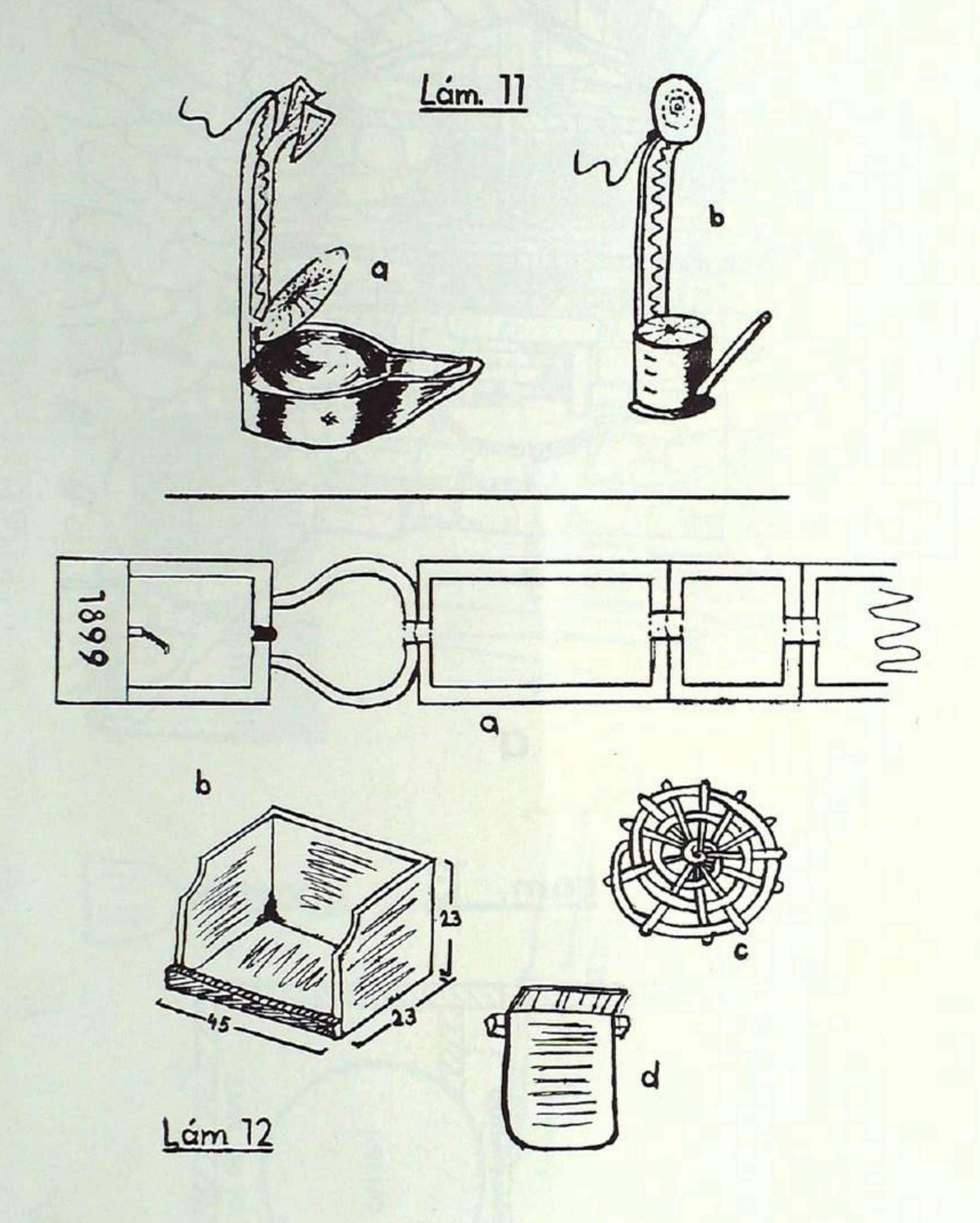
[----: alambrera]

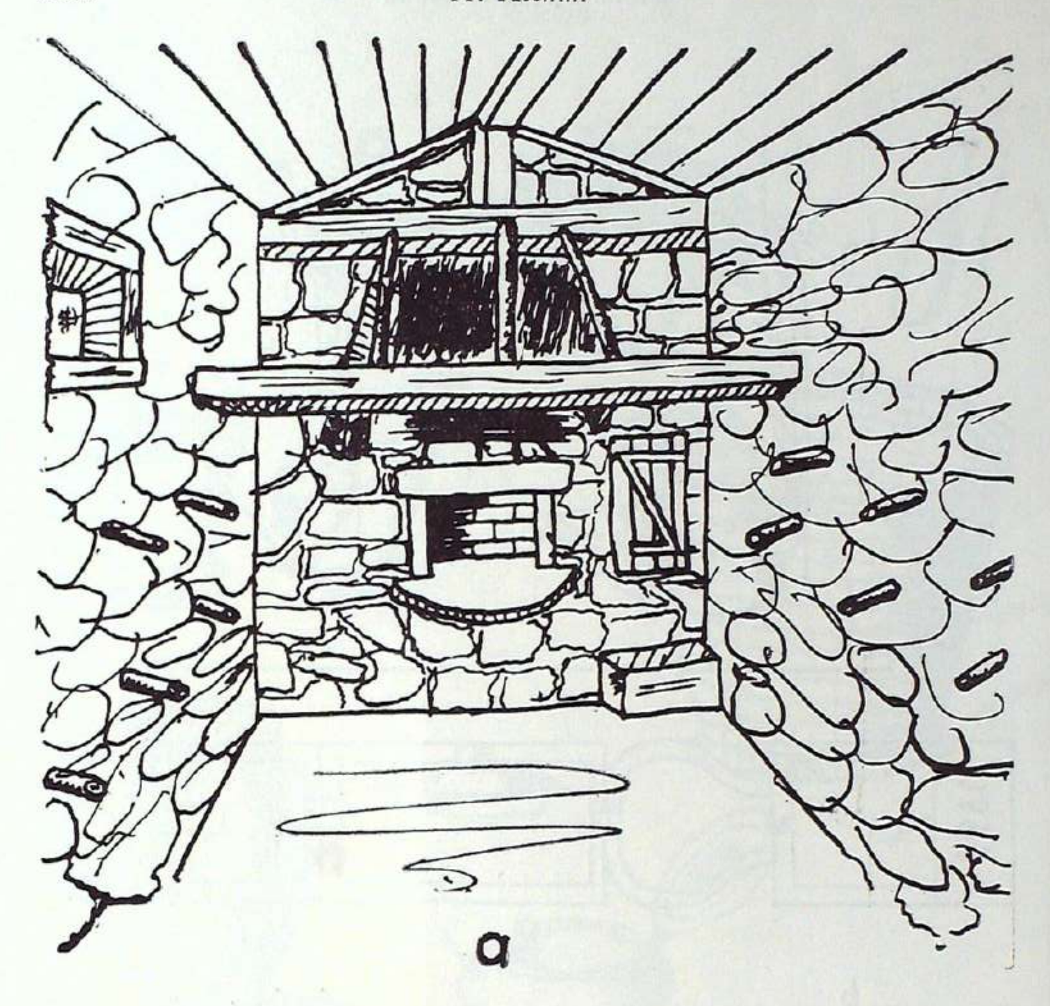

Lám. 9
e
f
Lám. 10
a
b
[tapón]
c
d
e


Lám. 10
f
10
37
72
g
29
53
750
22
64
h
10
j
k
l
i
m

Lám. 10

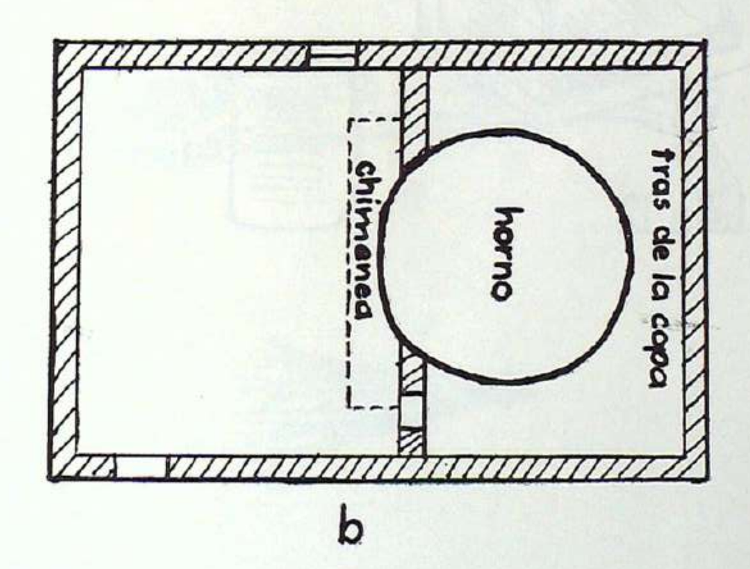



Lám. 11
a
b
1899
a
b
23
45
23
c
d
Lám 12

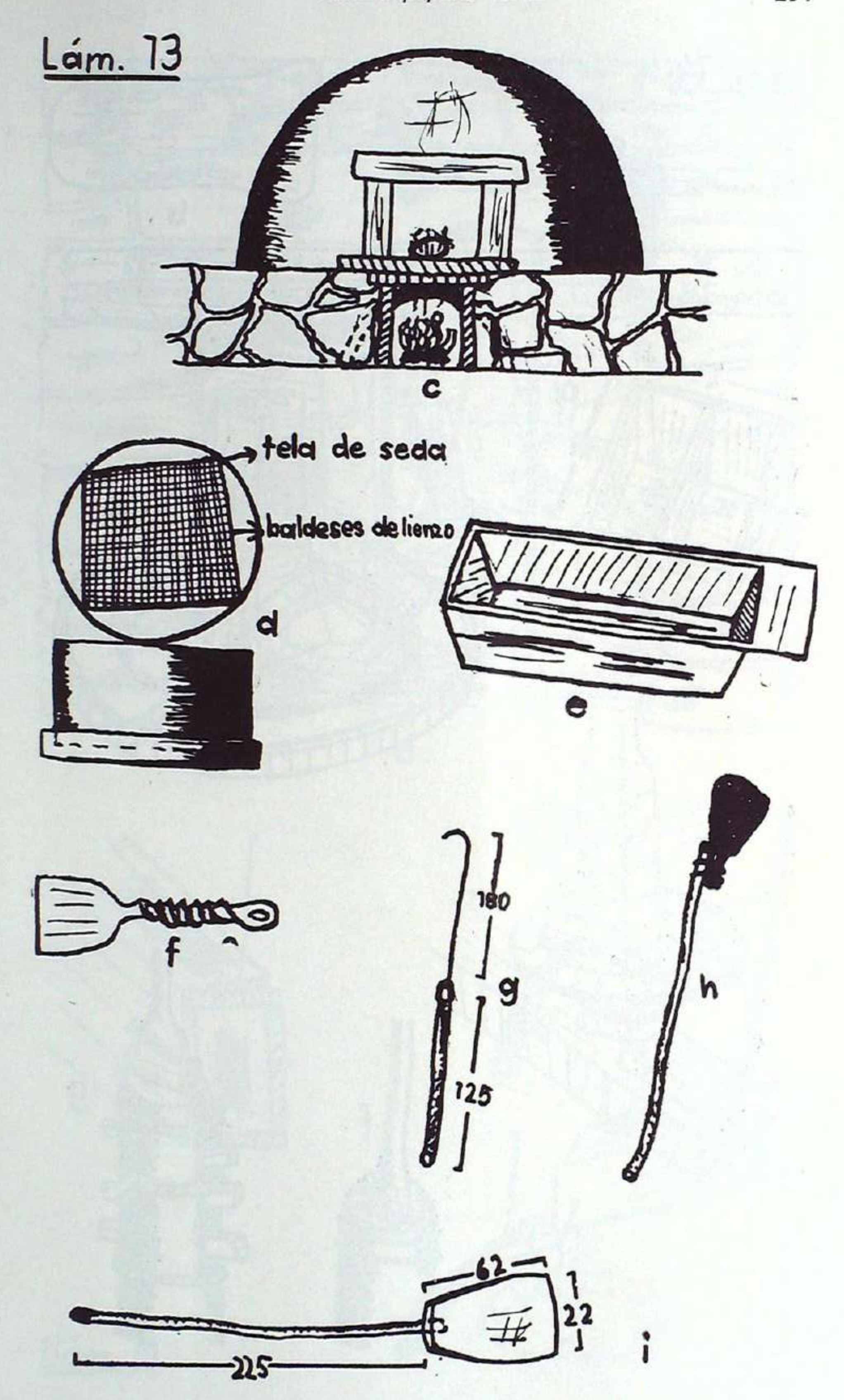


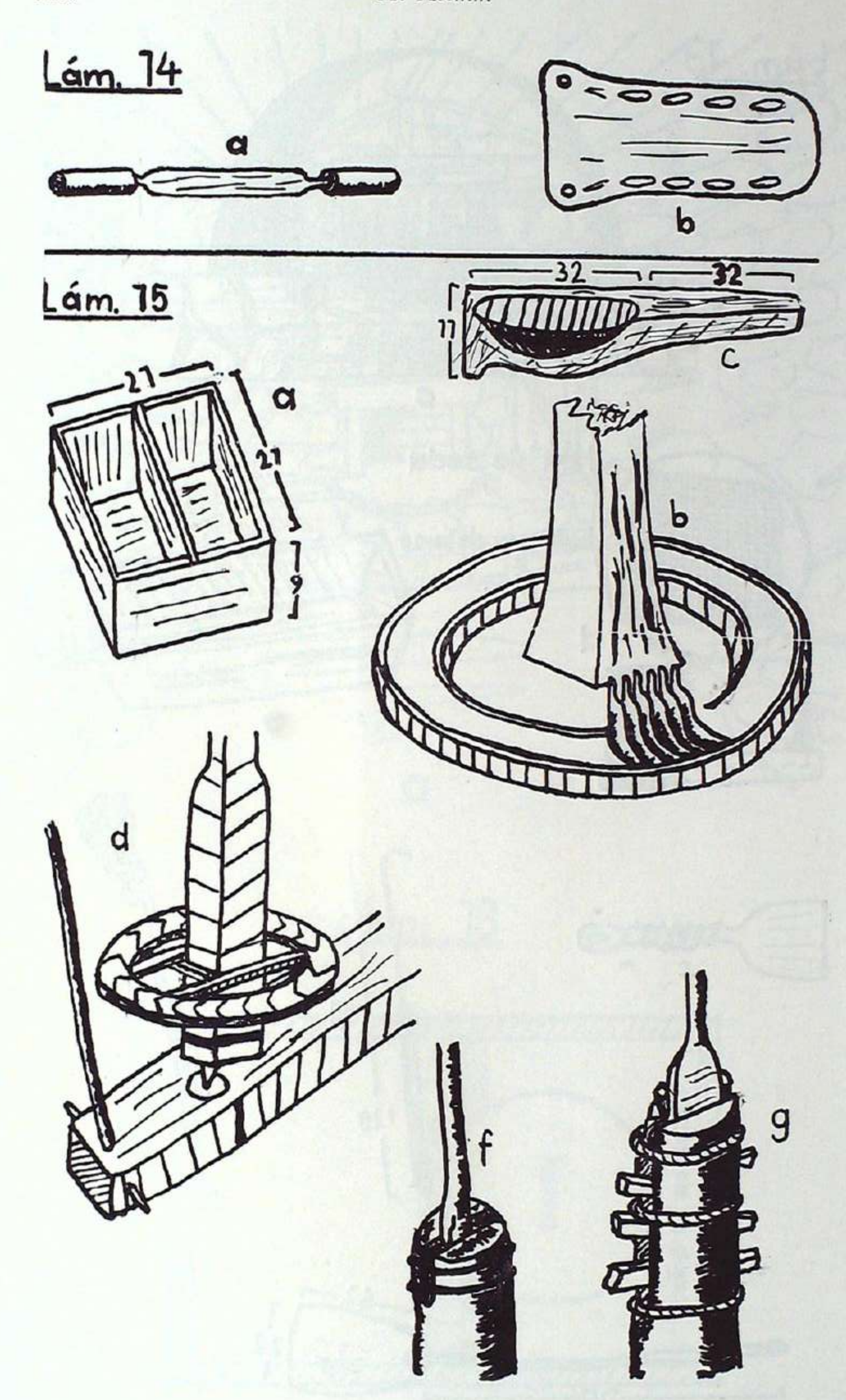
a

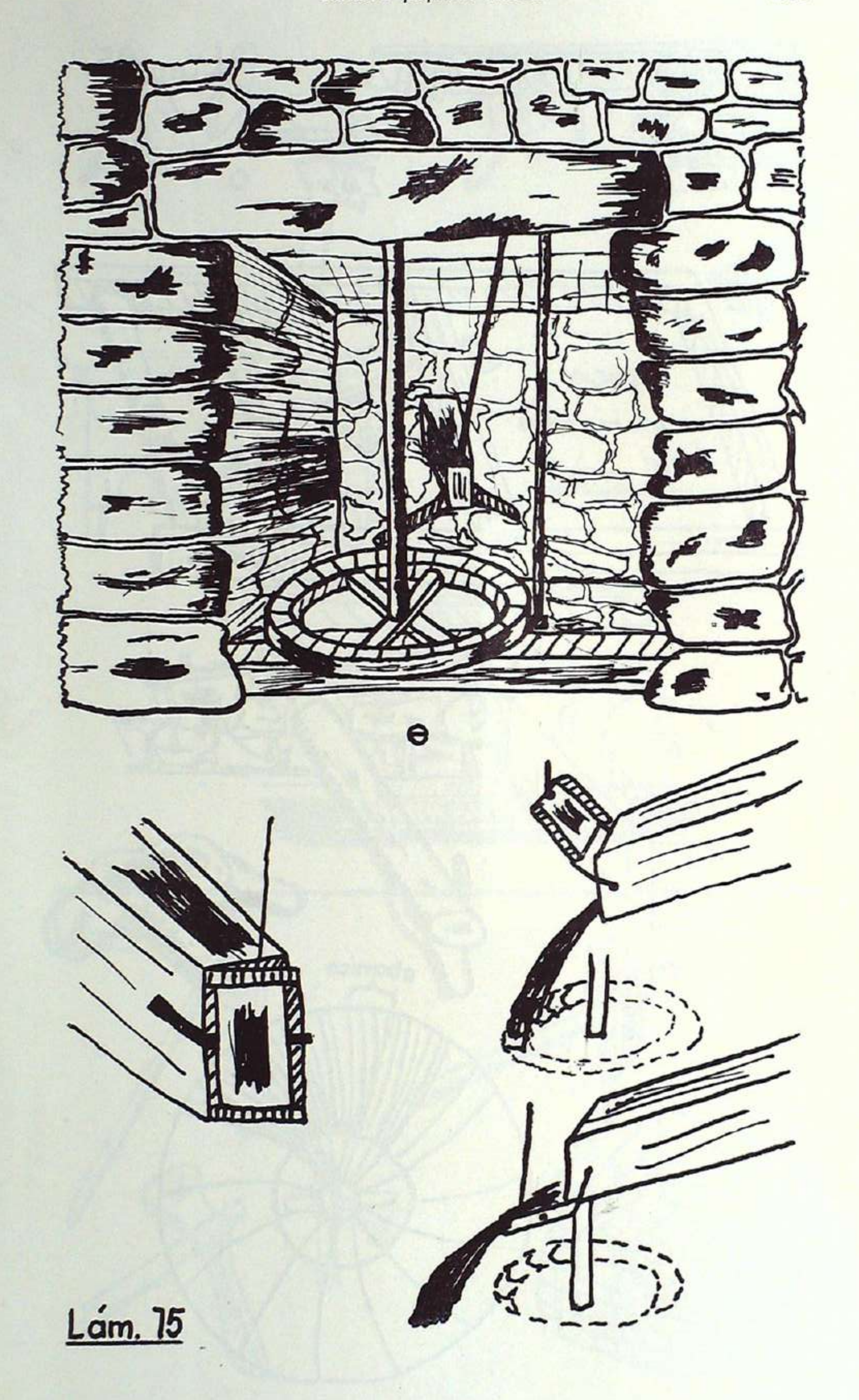
Lám. 13



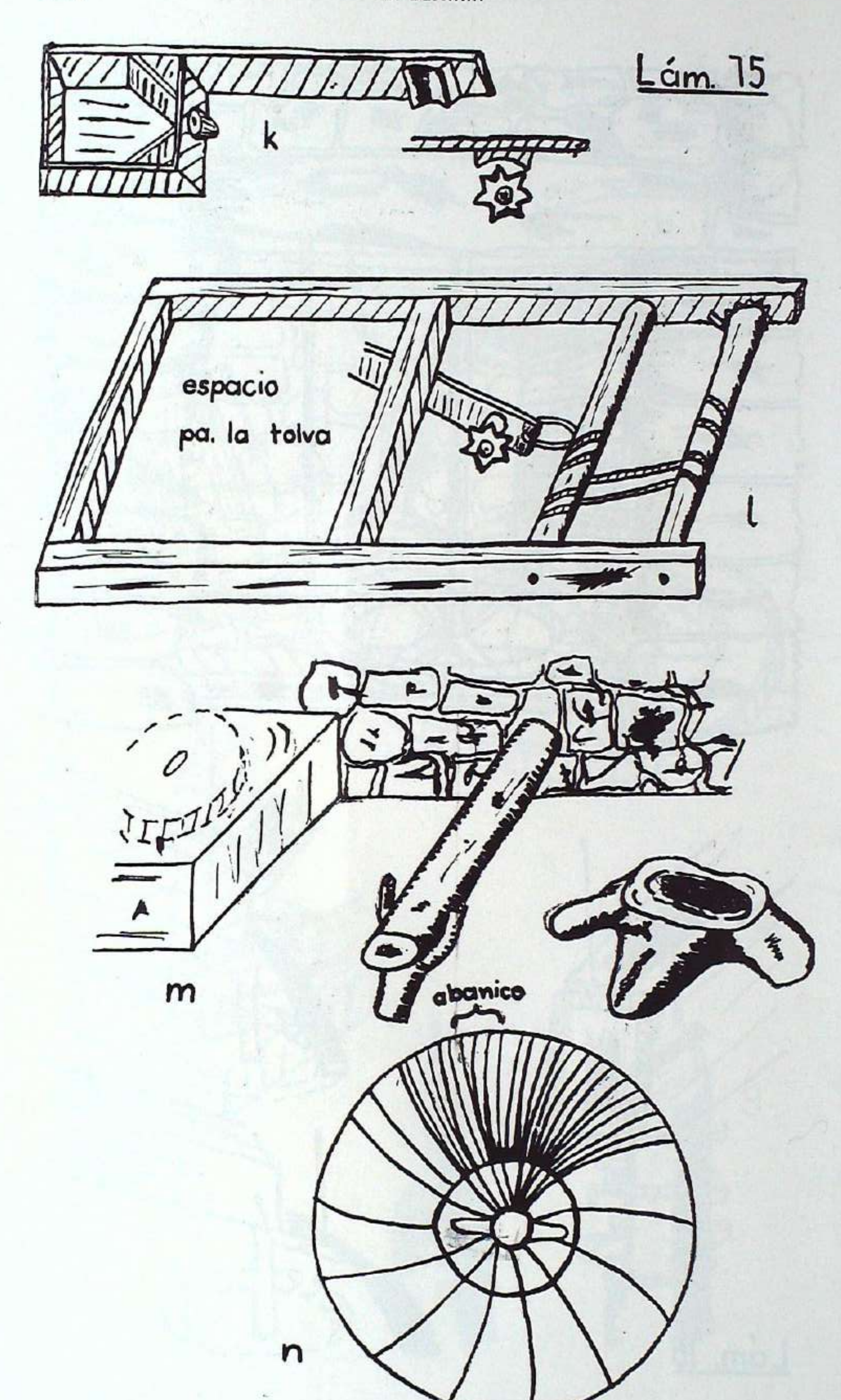
b

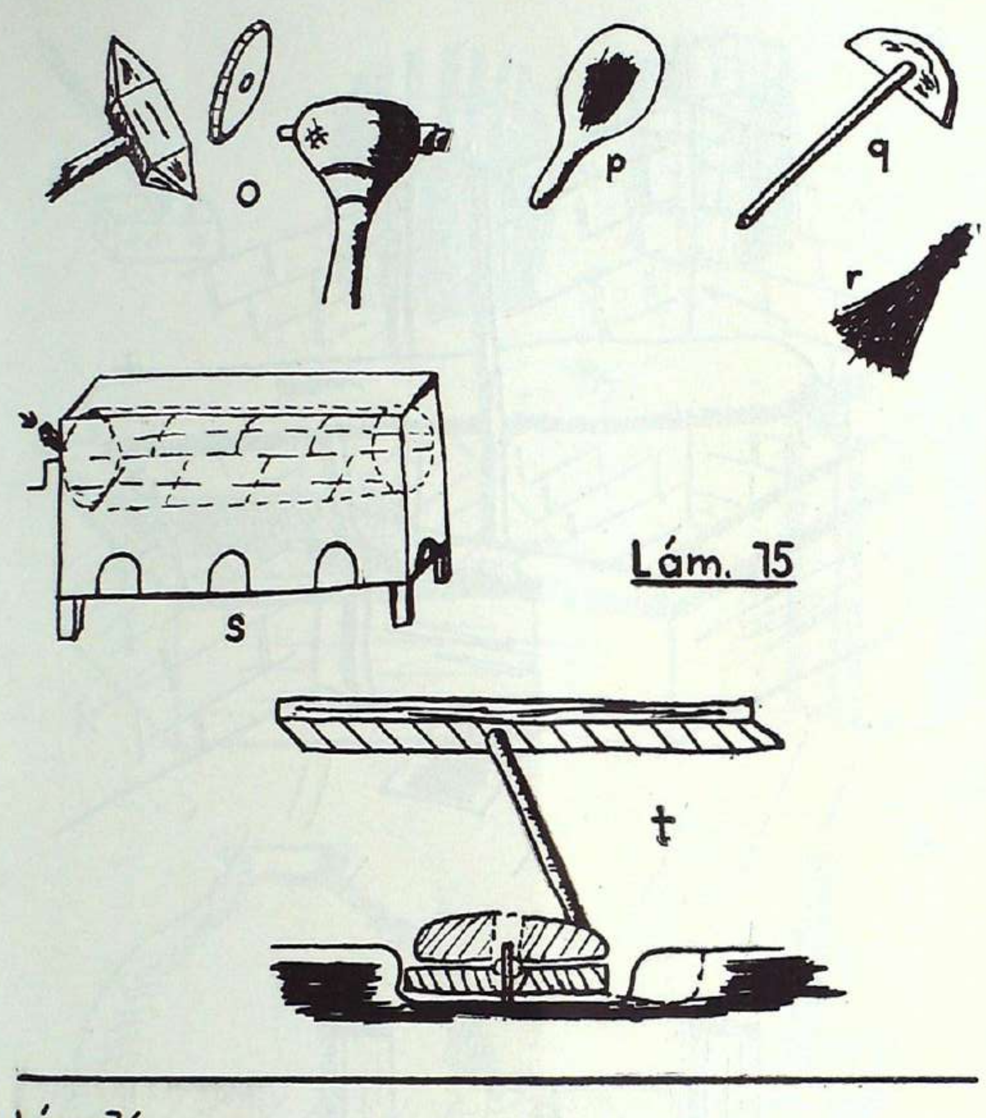

Lám. 13
c
tela de seda
baldeses de lienzo
d
e
f
180
g
125
h
62
22
225
i

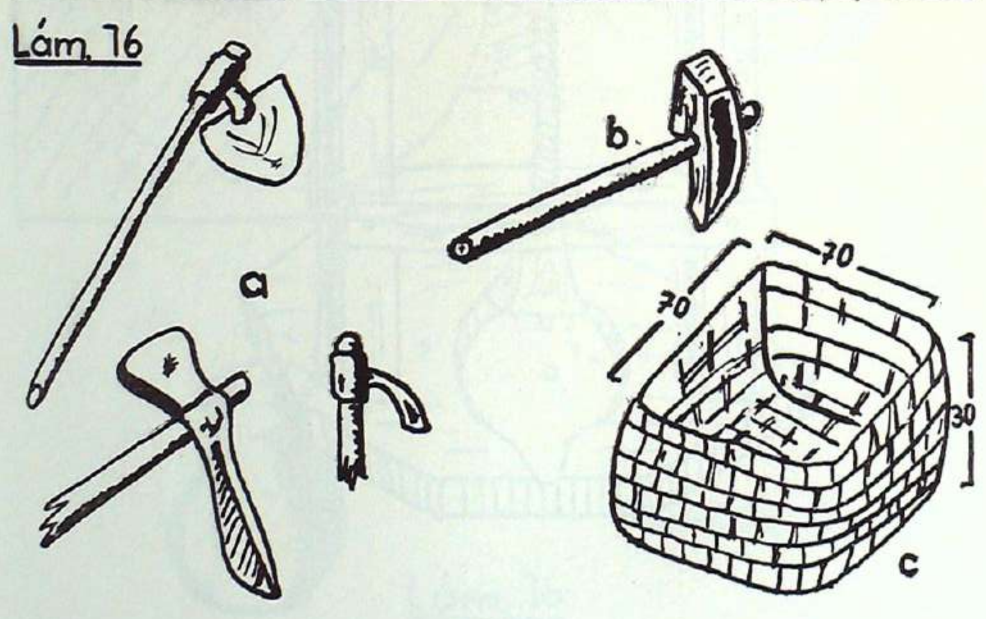

Lám. 74
a
b
Lám. 75
32
32
11
c
21
a
27
9
b
d
f
g



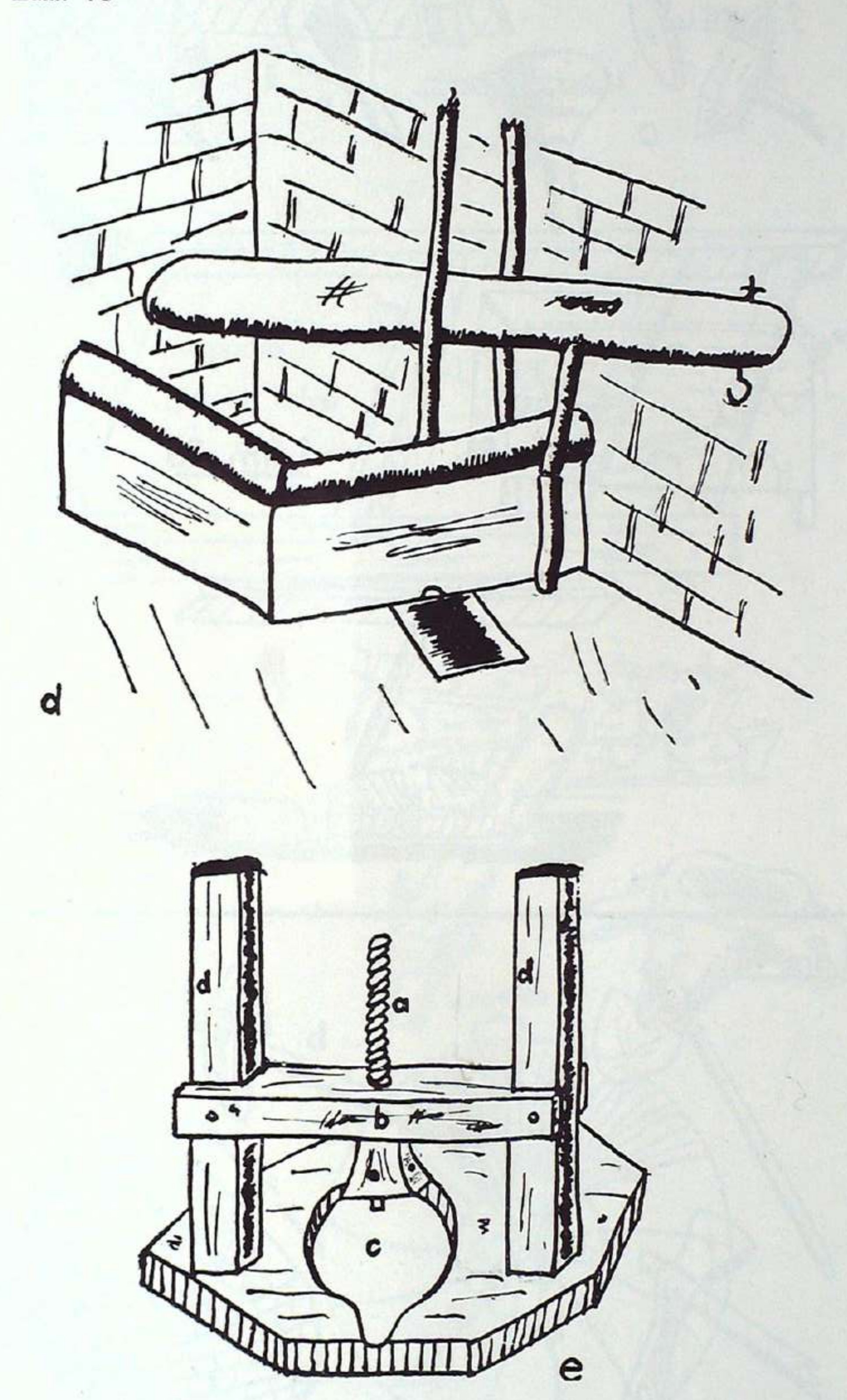
Lám. 75

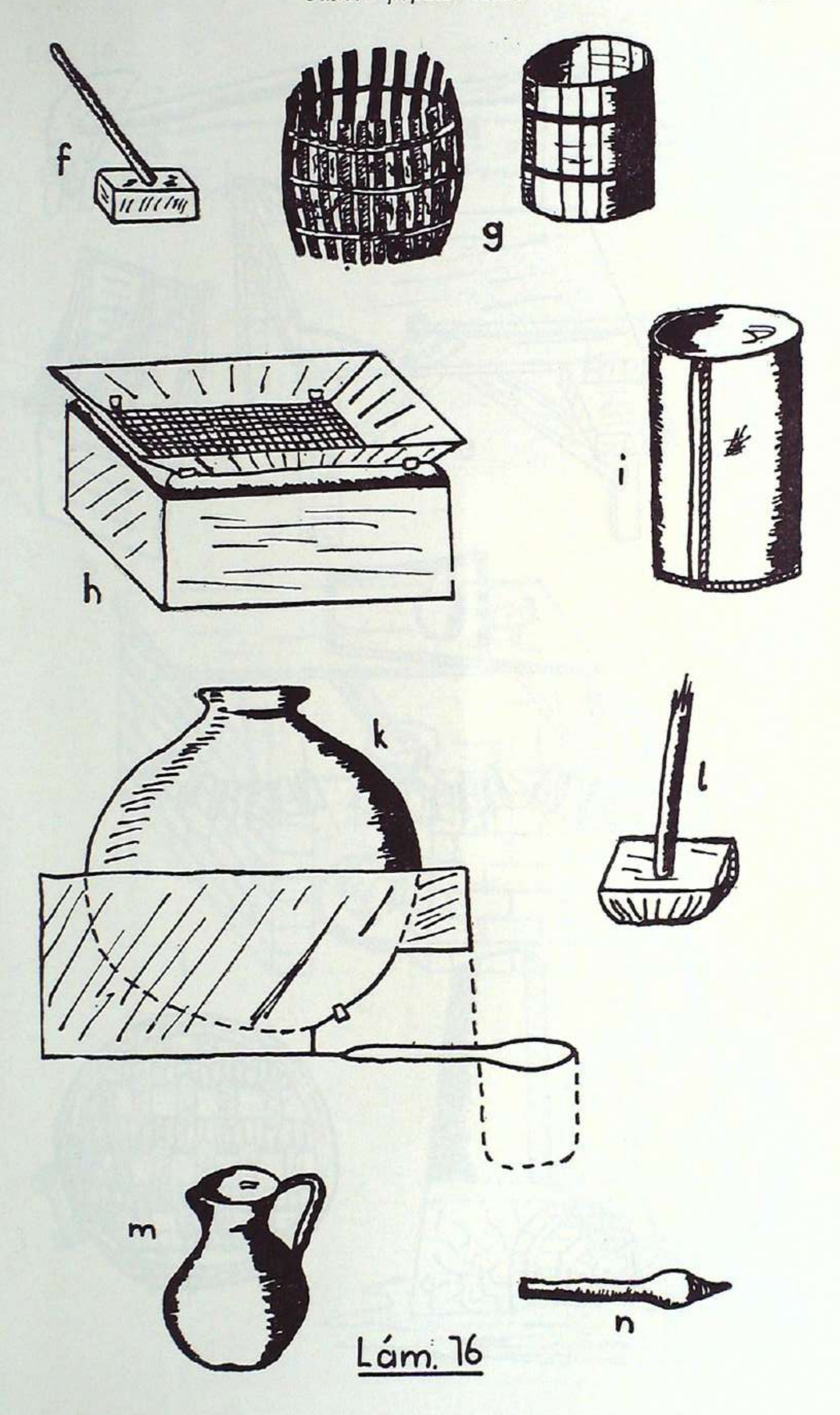

Lám. 15
k
espacio
pa. la tolva
l
A
m
abanico
n


o
p
q
r
s
Lám. 75
t

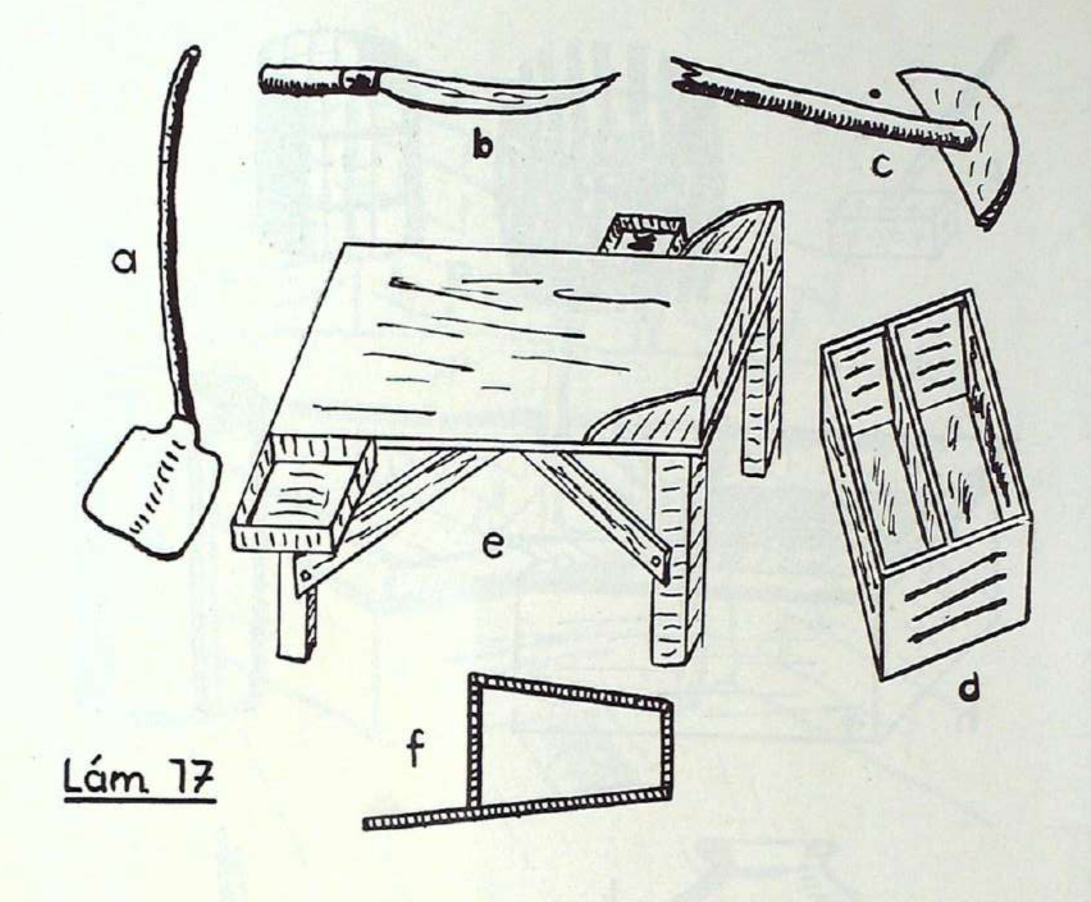

Lám. 76
a
b
70
70
30
c

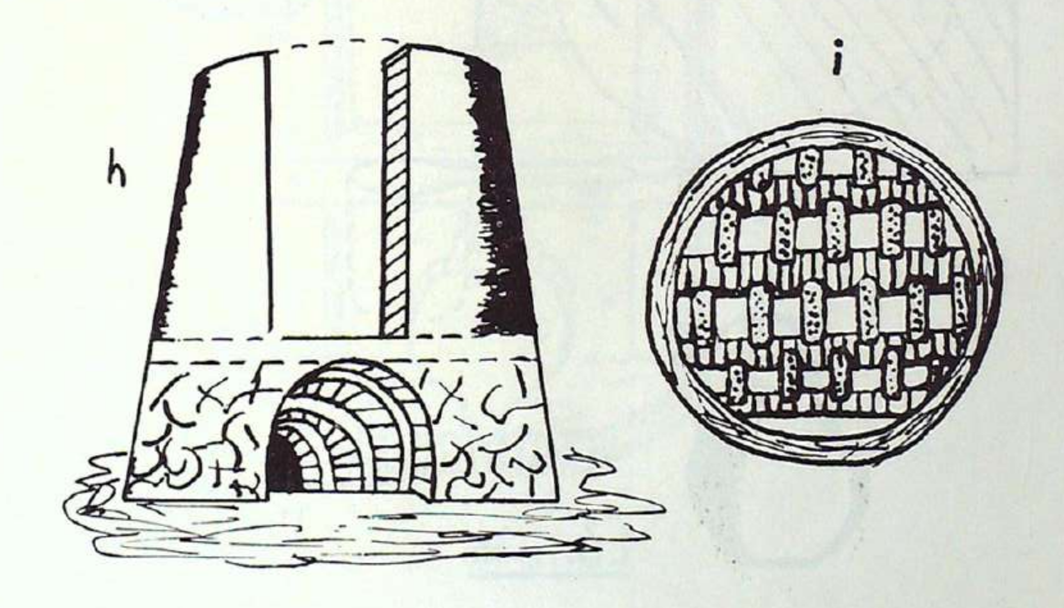
Lám. 16



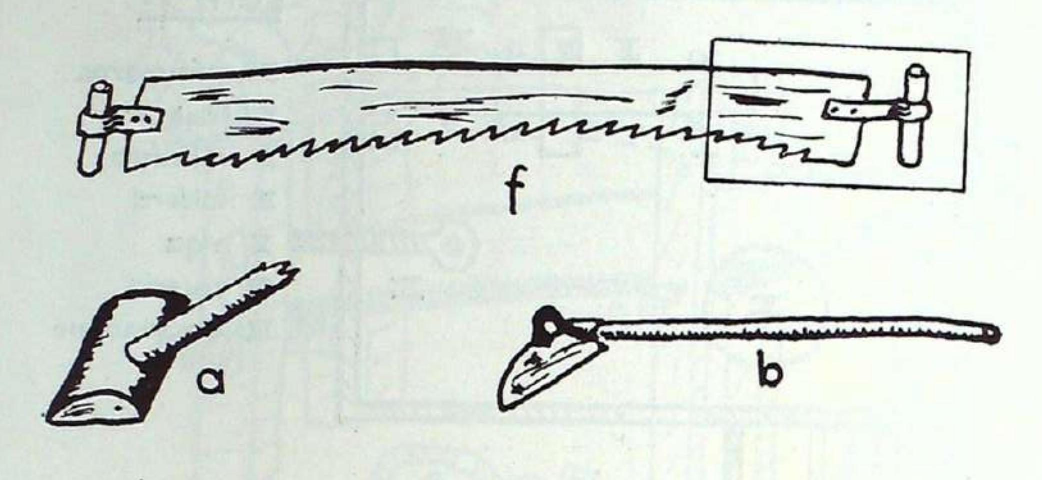


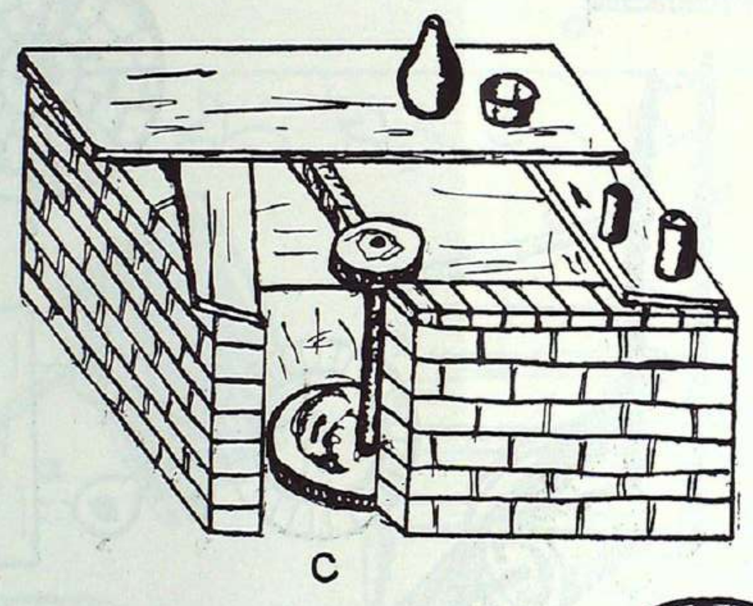
Lám. 76

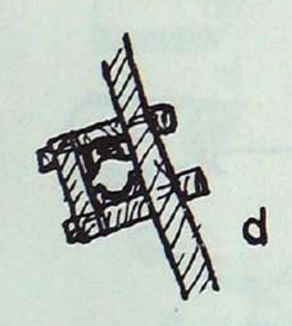

a
b
c
e
d
f
Lám 17

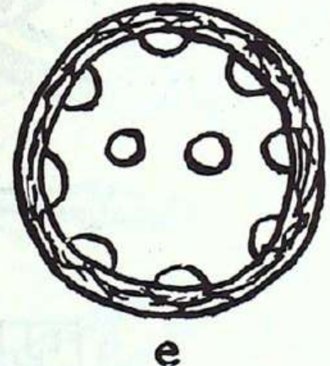

g
h
i

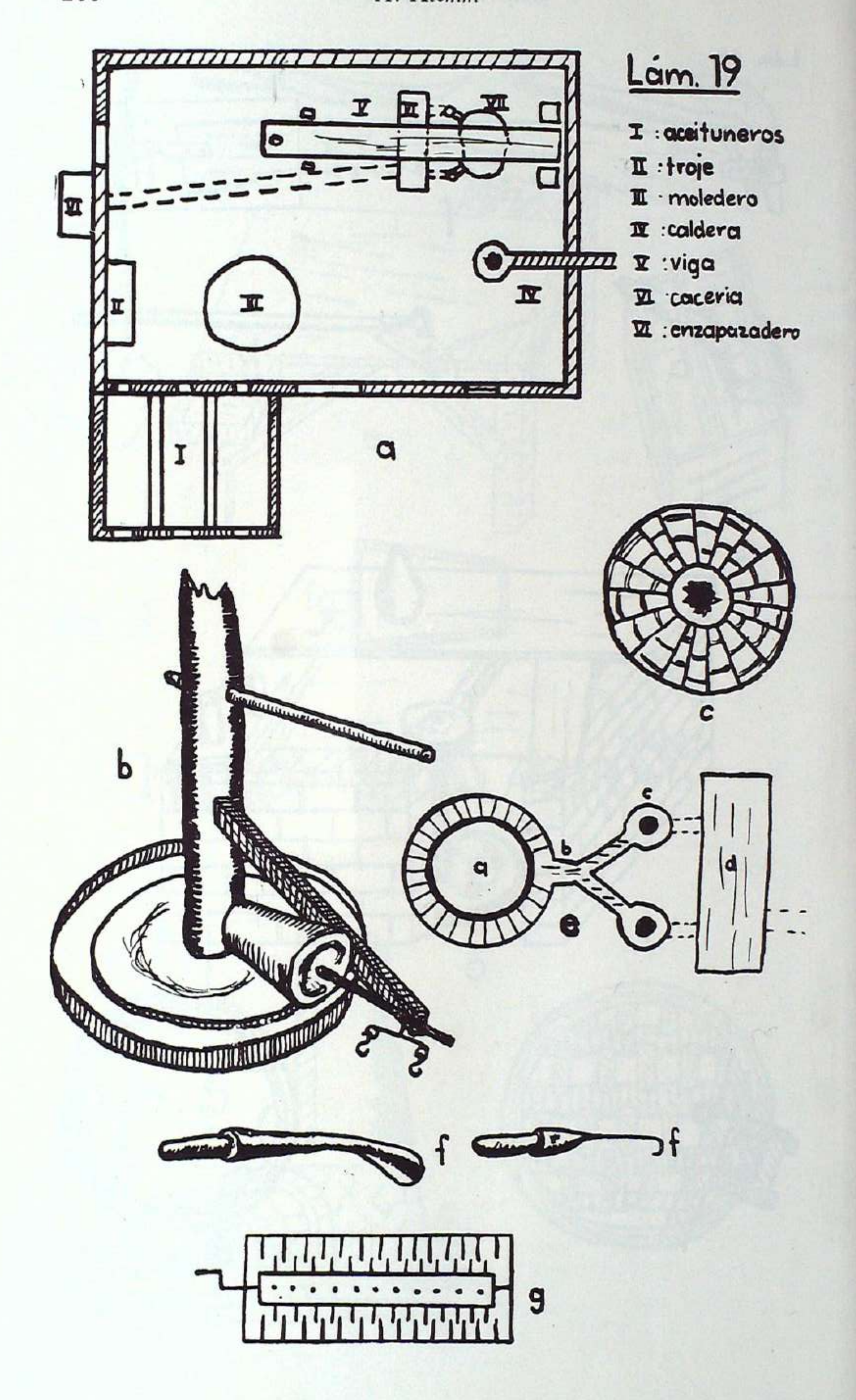
Lám. 18

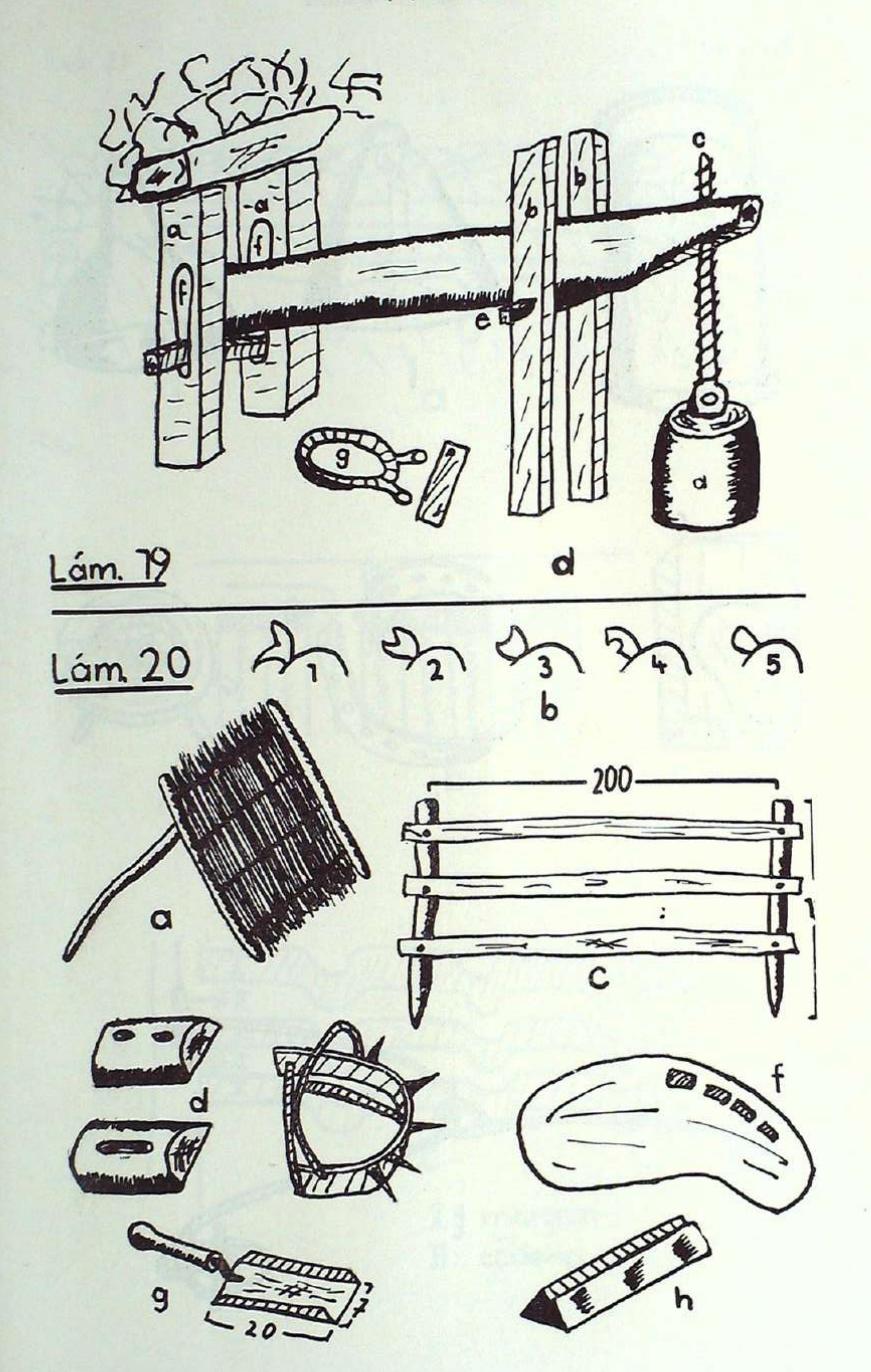









Lám. 19
I : aceitunero̲s
II : troje
III : moledero
IV : caldera
V : viga
VI : caceria
VII : enzapazadero
I
II
III
IV
V
VI
VII
a
b
c
a
b
c
d
e
f
f
g

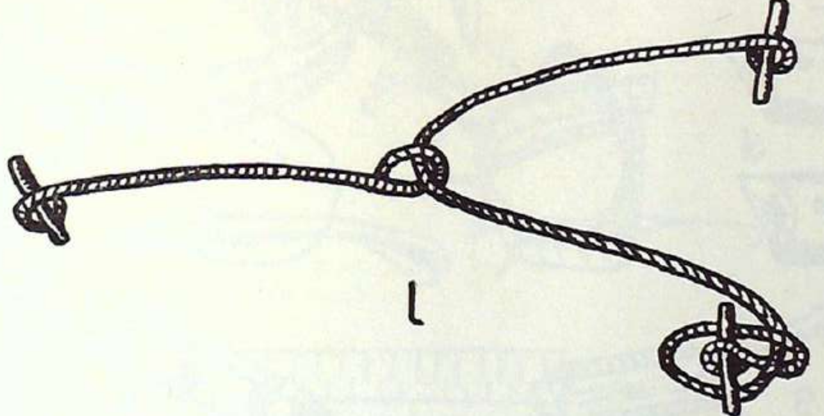


a
a
f
f
b
b
c
e
g
a
Lám. 19
d
Lám. 20
1
2
3
4
5
b
200
a
c
d
f
g
7
7
20
h

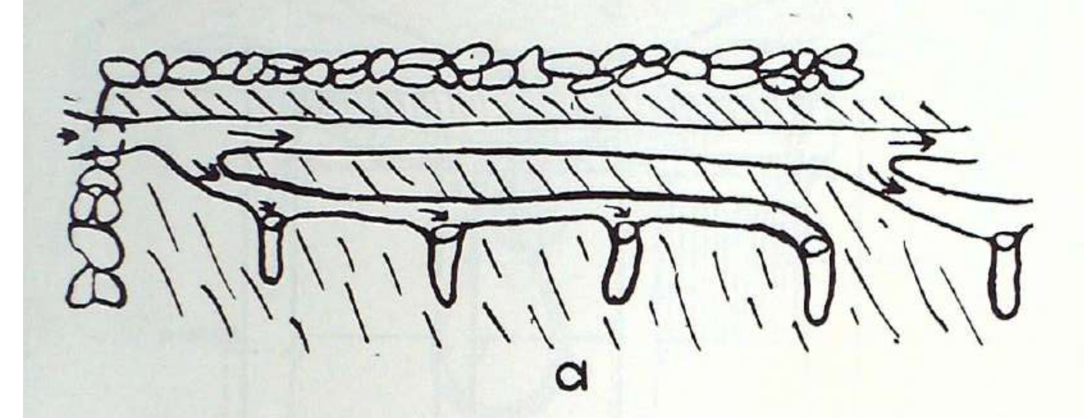
Lám. 20

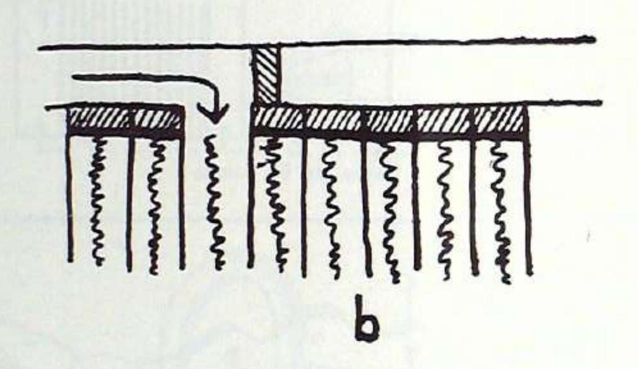
i

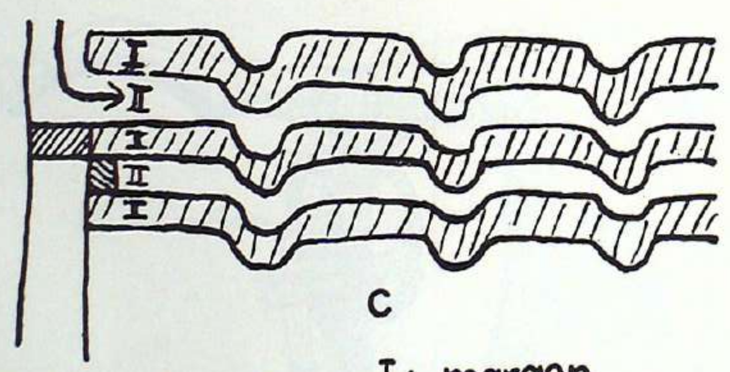
k

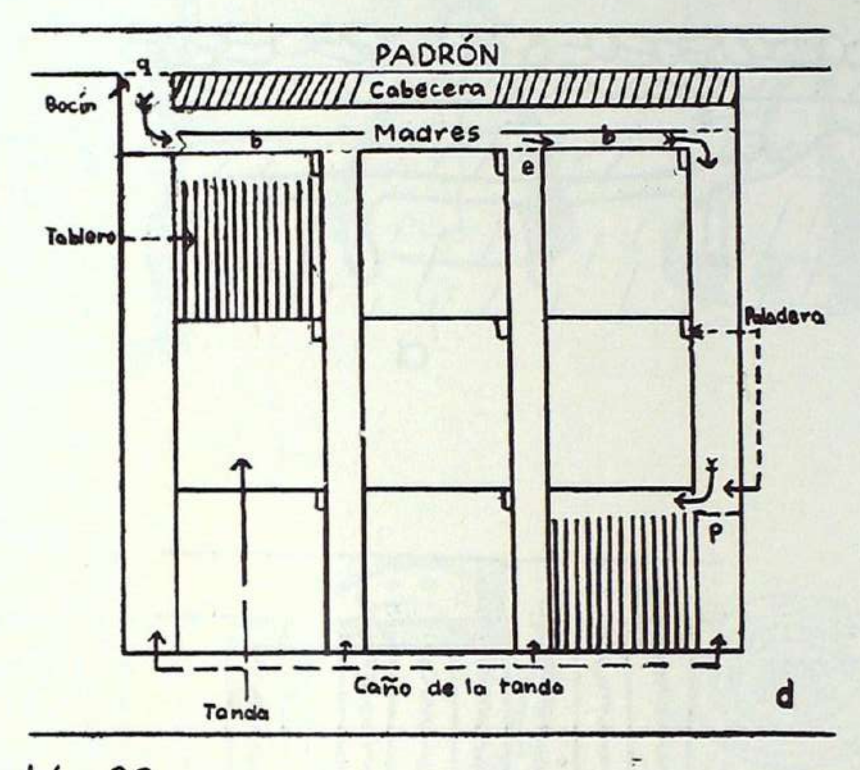


Lám. 21

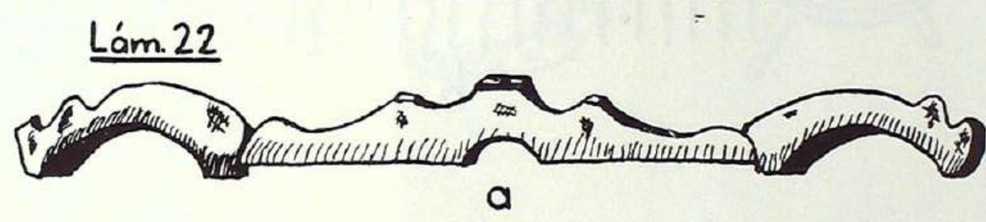


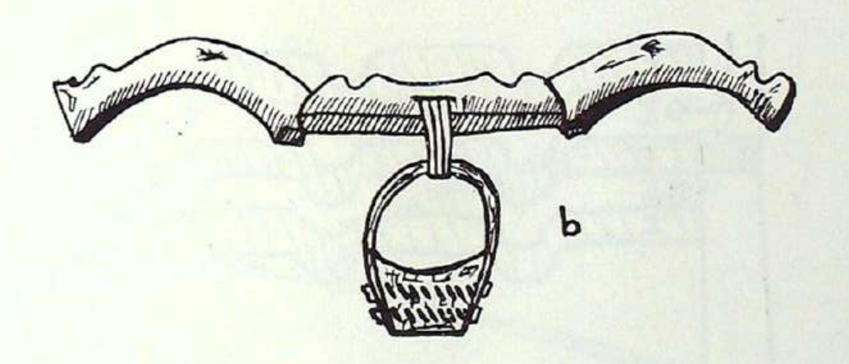




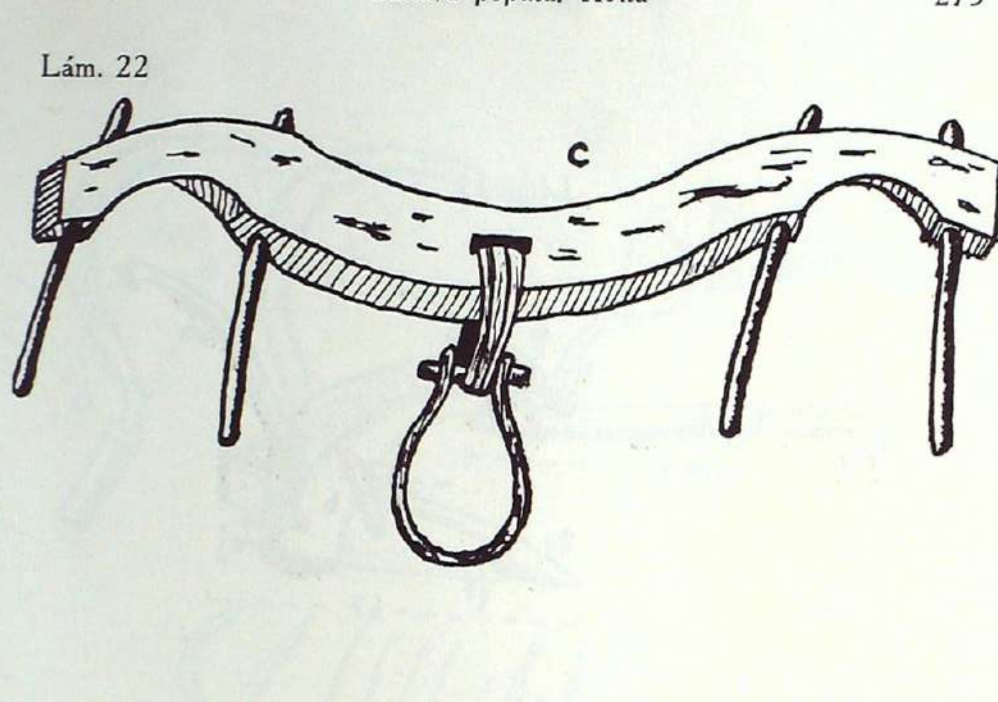

PADRÓN
q
Bocín
Cabecera
Madres
b
b
e
Tablero
Paladera
p
Caño de la tanda
Tanda
d

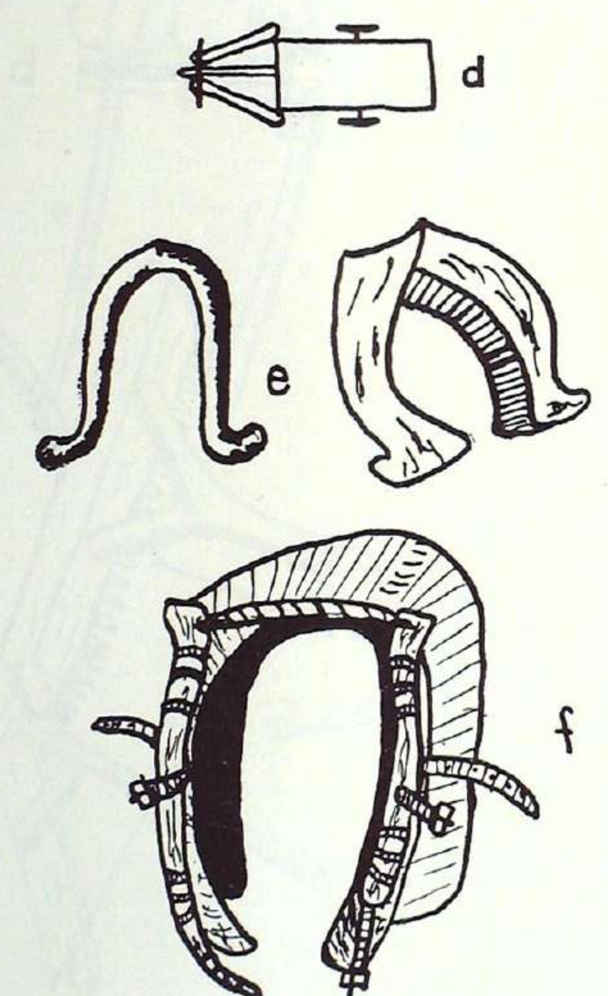
Lám. 22


a

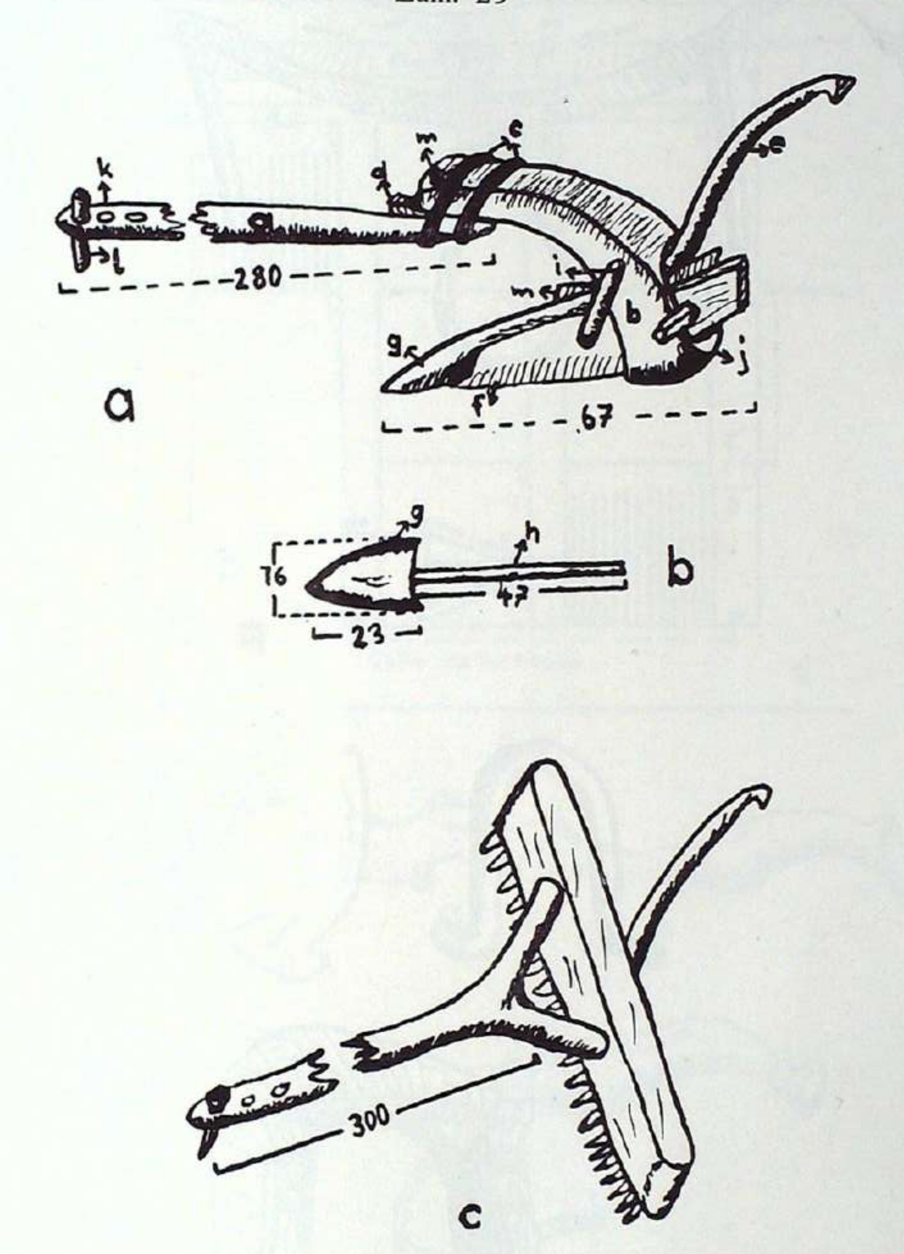

b

Lám. 22

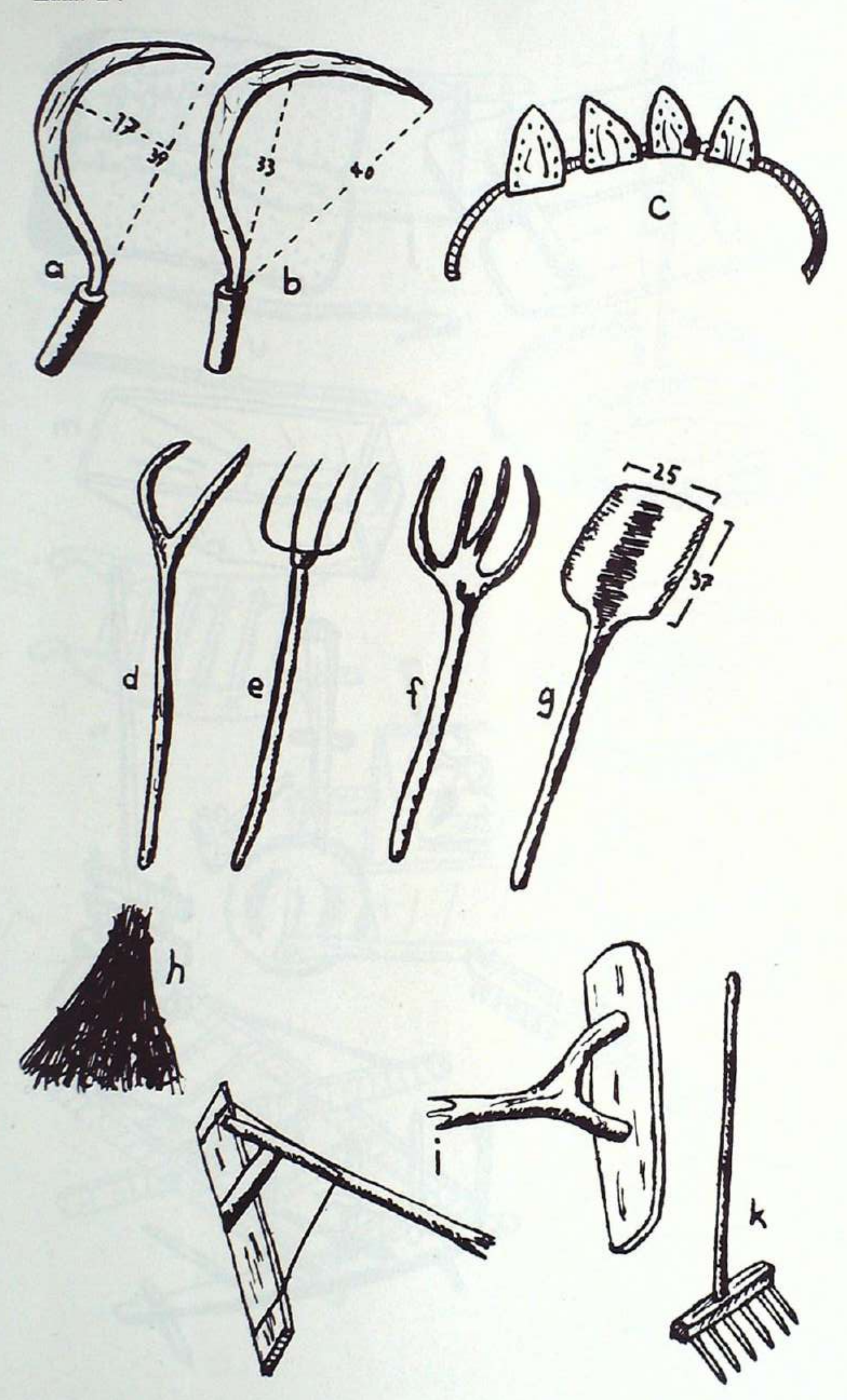




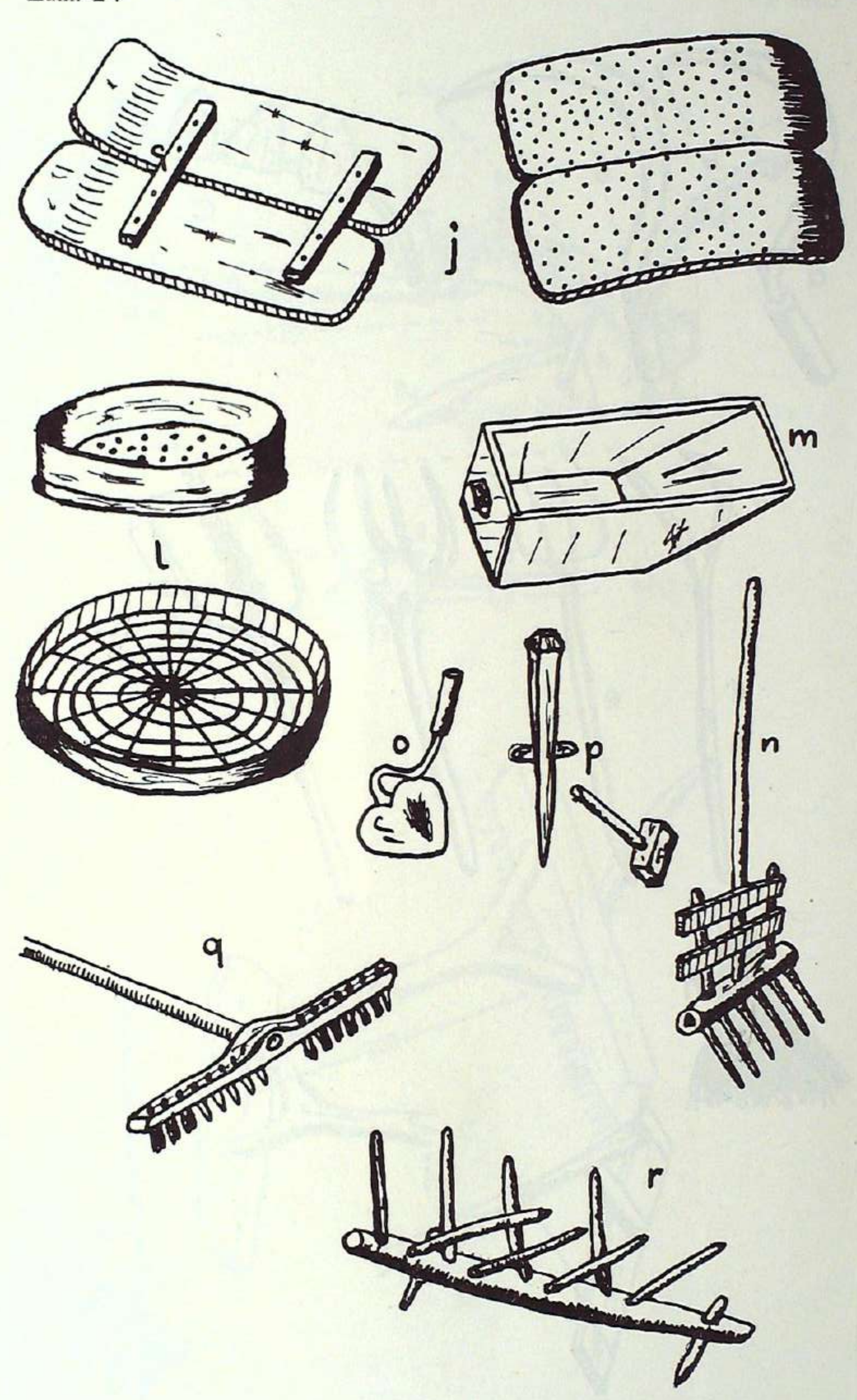
Lám. 23



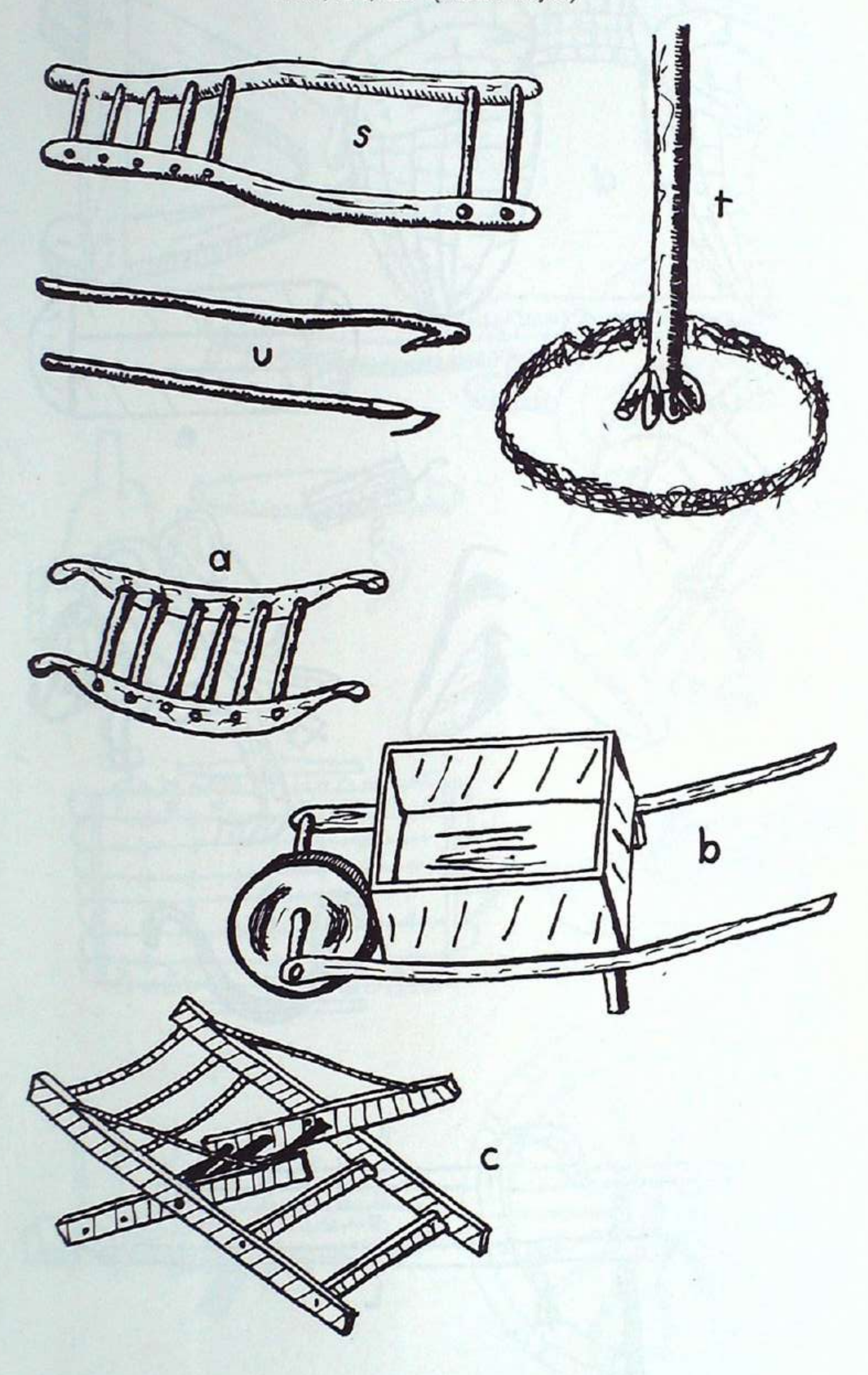
Lám. 24

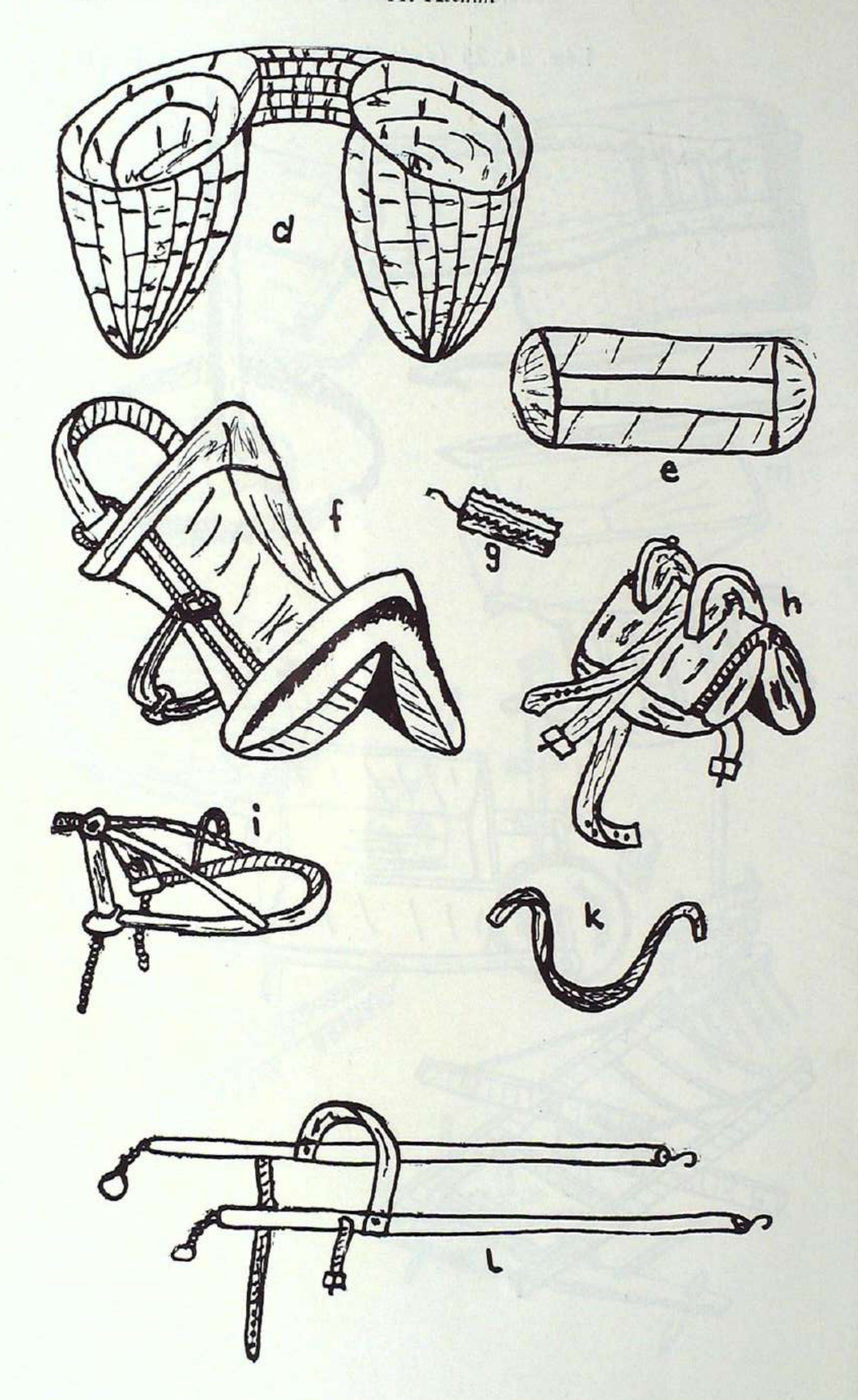


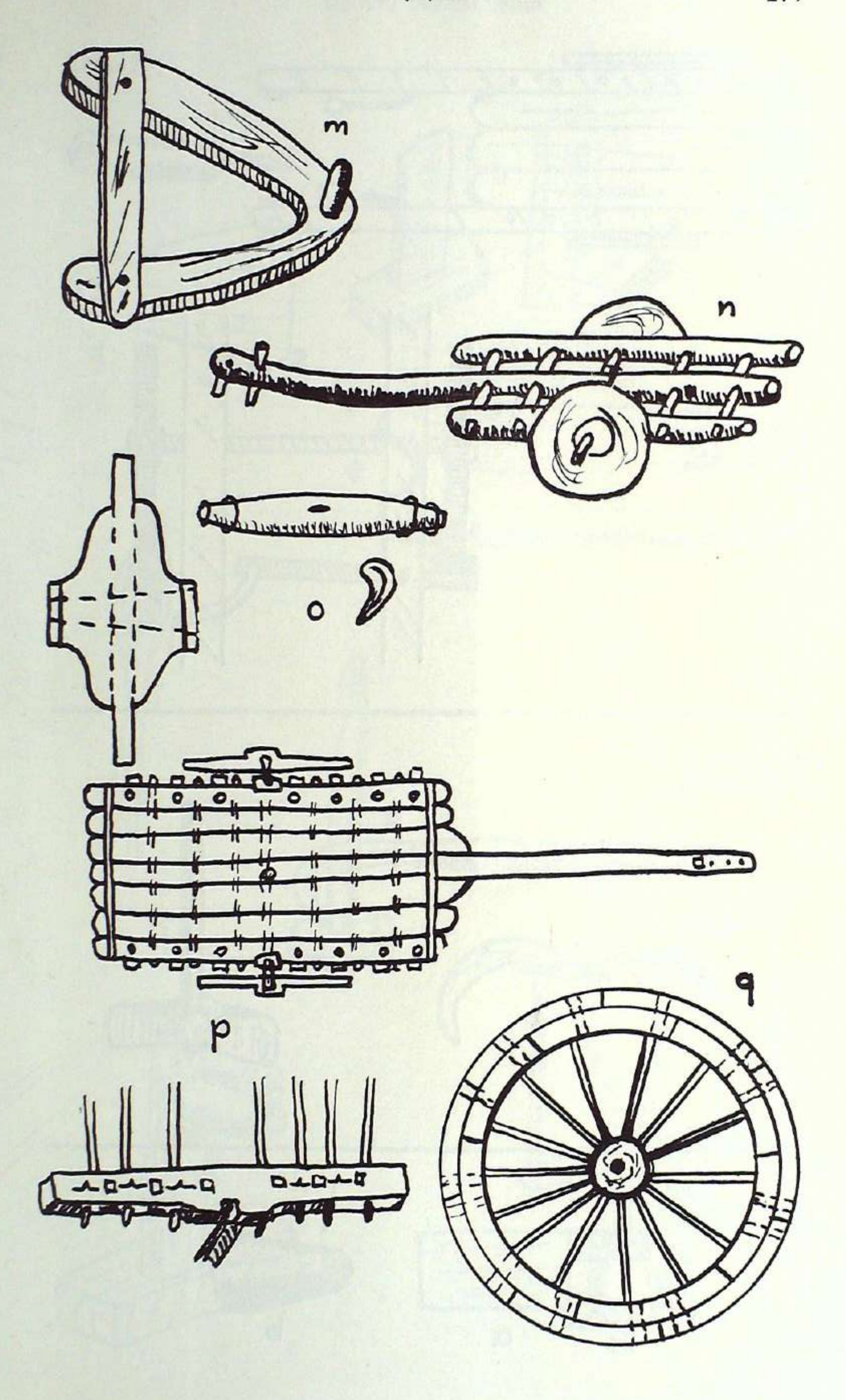
Lám. 24

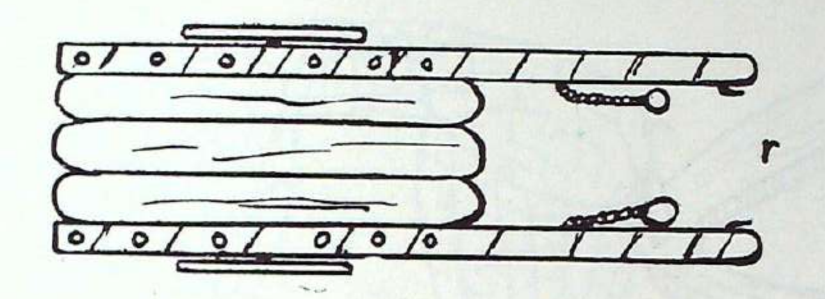


Lám, 24, 25 (varias hojas)

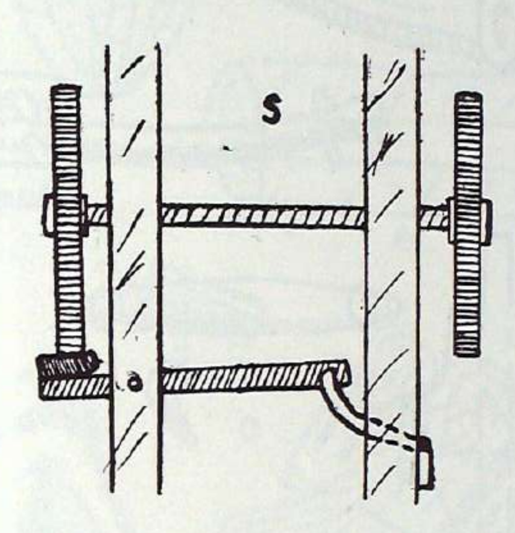



d
e
f
g
h
i
k
L

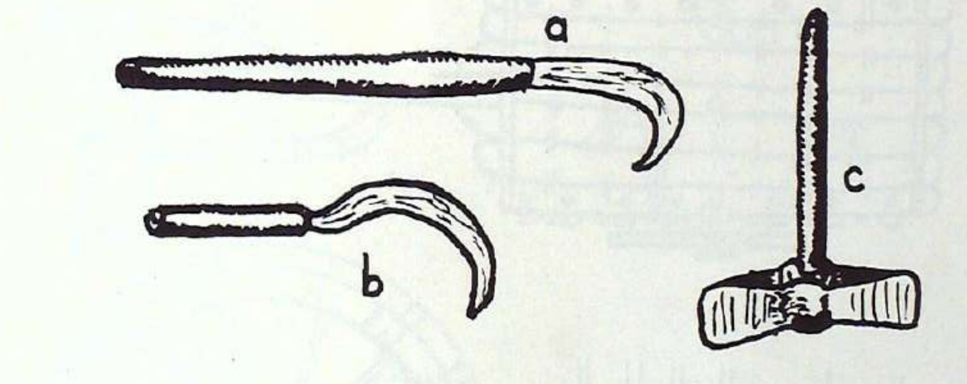

m
n
o
p
q



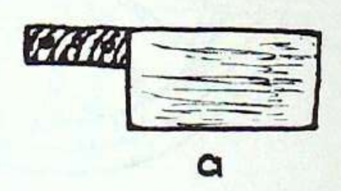
Lám. 25

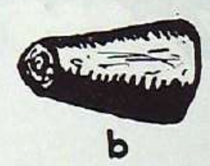


Lám. 26

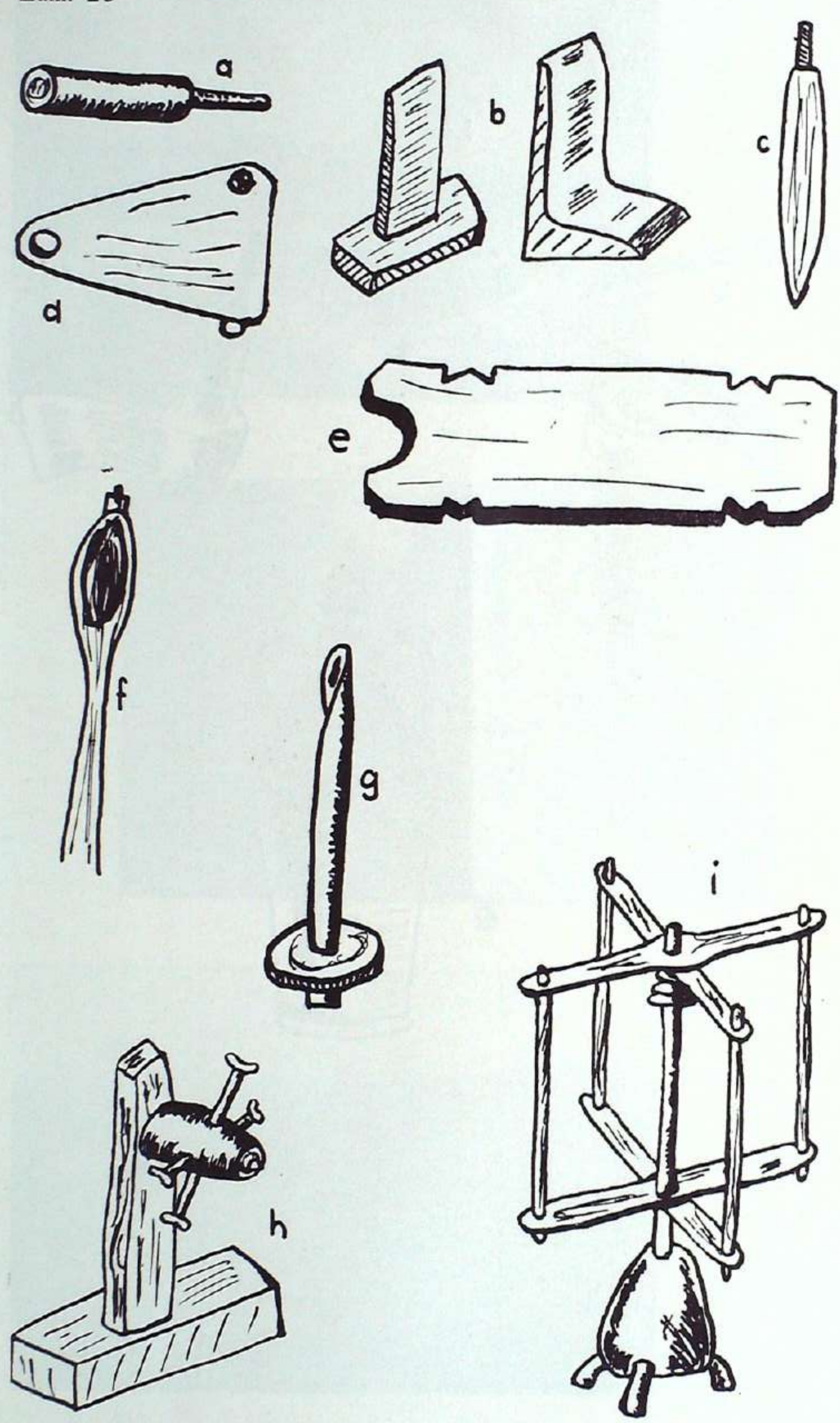


Lám. 27

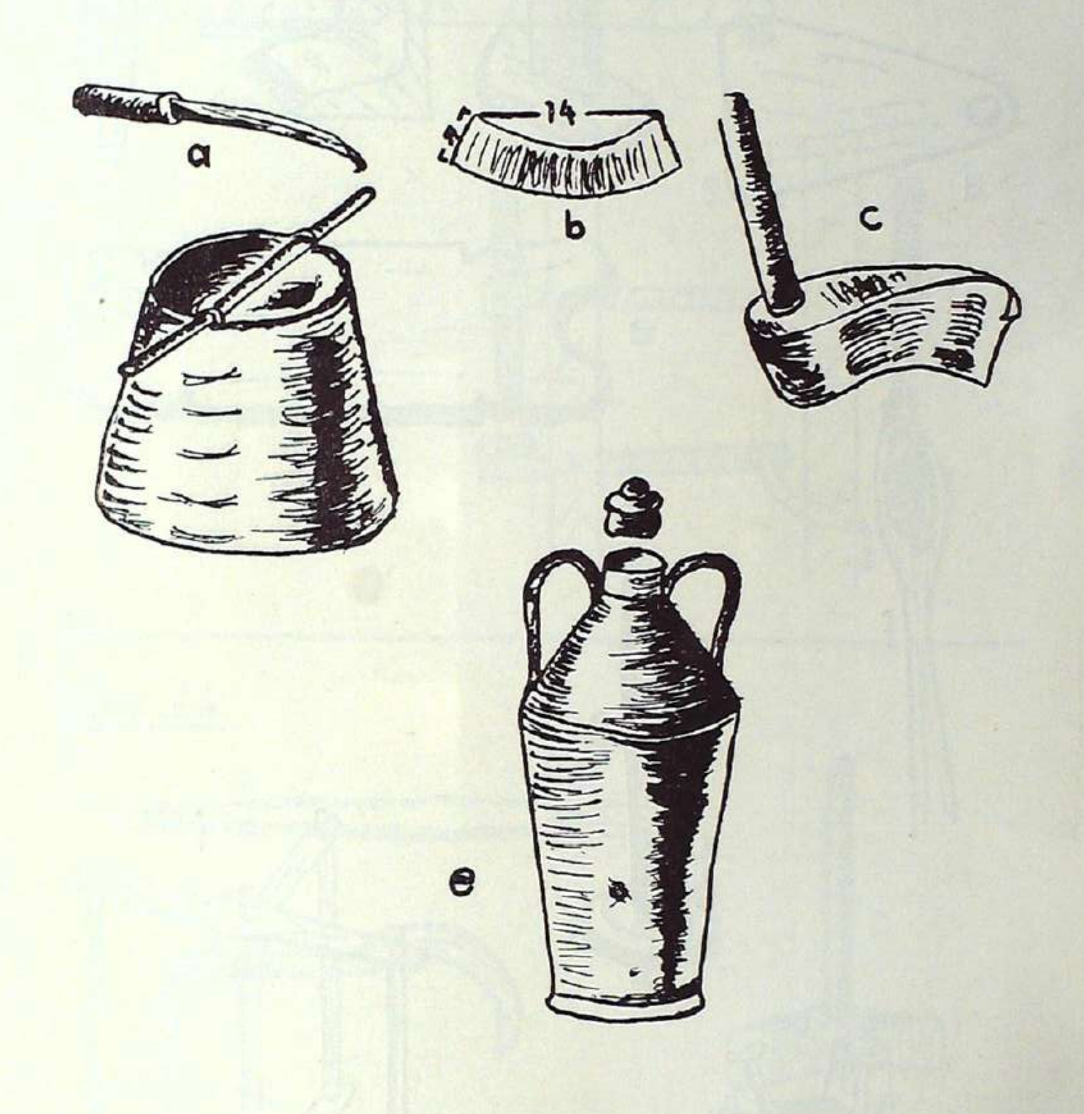


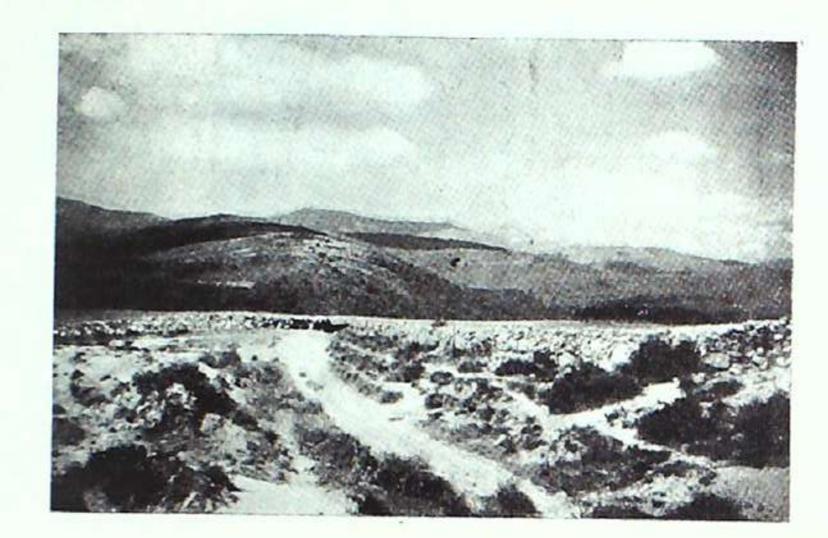


Lám. 28



Lám. 29

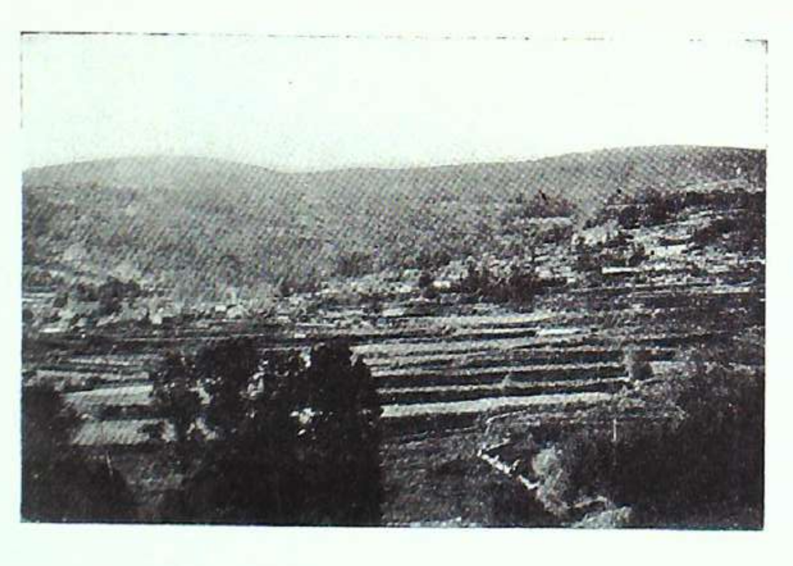




1



2



3



4



5



6

7





8

9





10

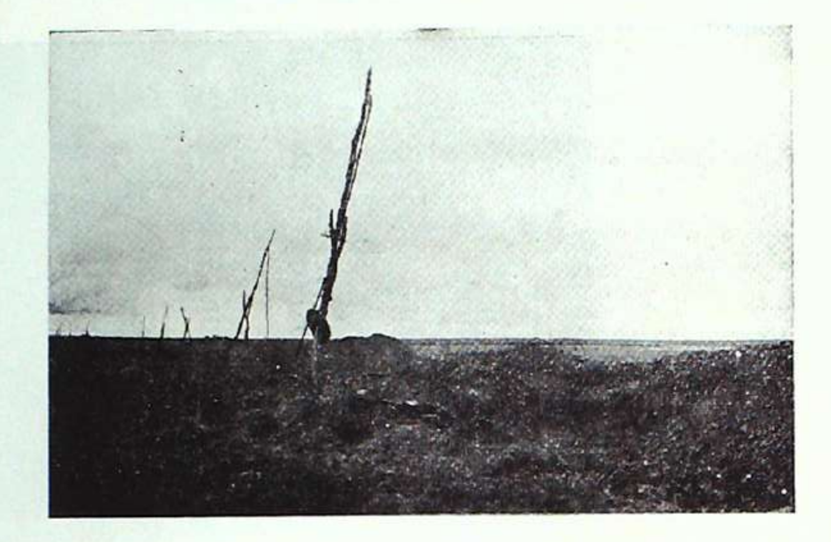


11



12

13





14

16



17





18



19





20



21



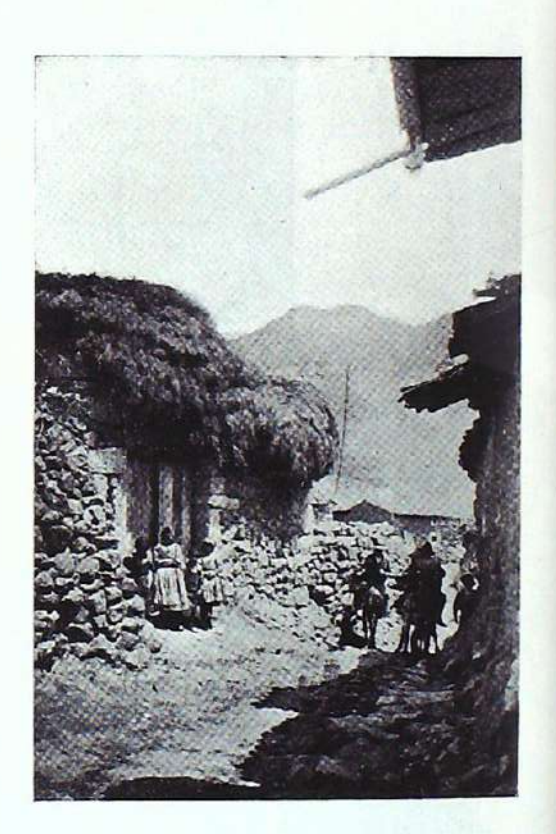
22



23



24



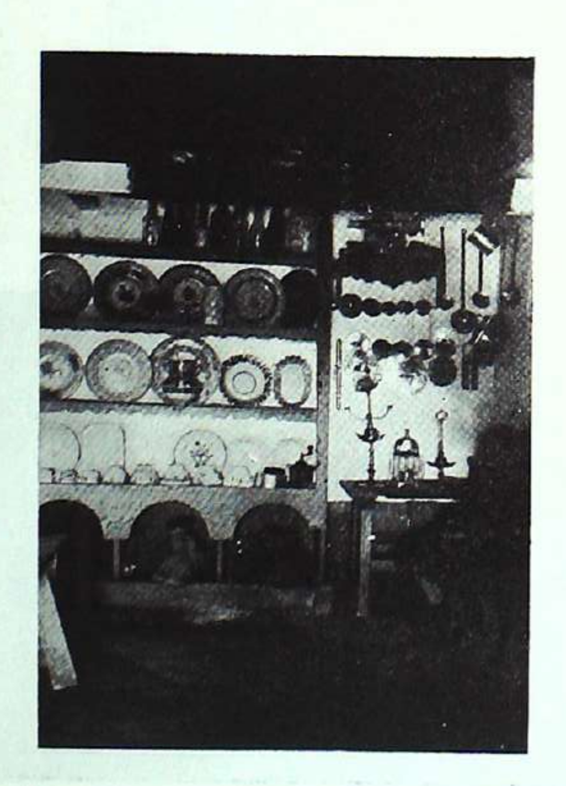
25



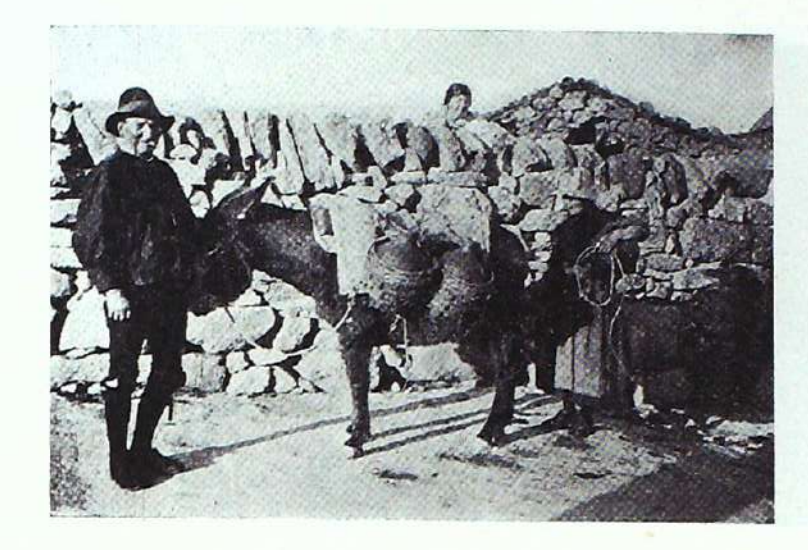
26



27



28



29



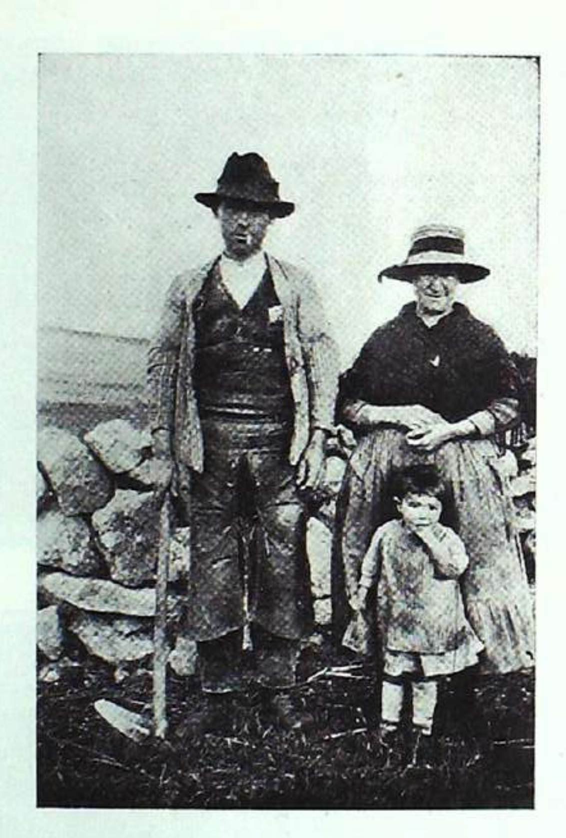
31



32



33



34



35



36

37





38

39



40



41





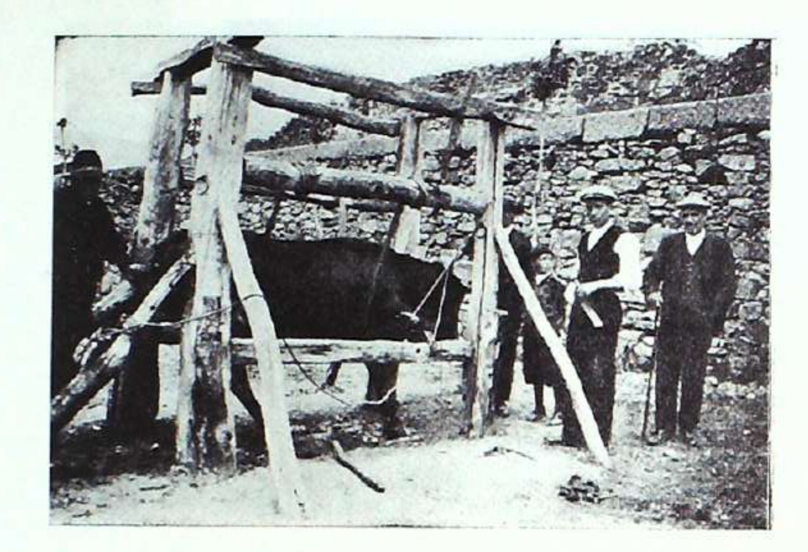
42



43



44



45



46

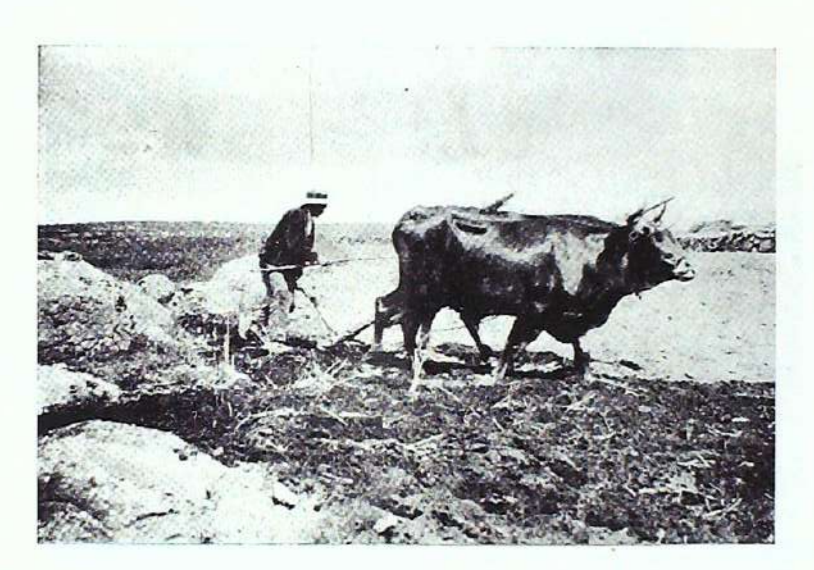




47



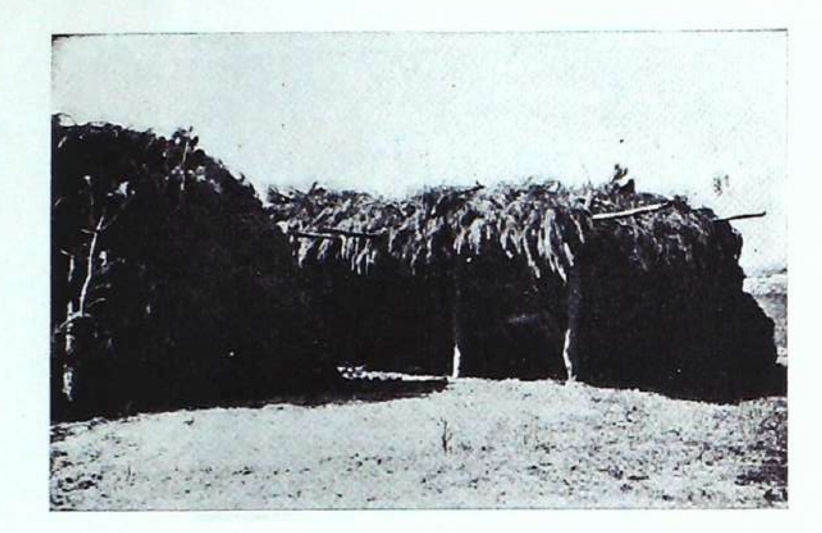
48



49



50



51



52



53



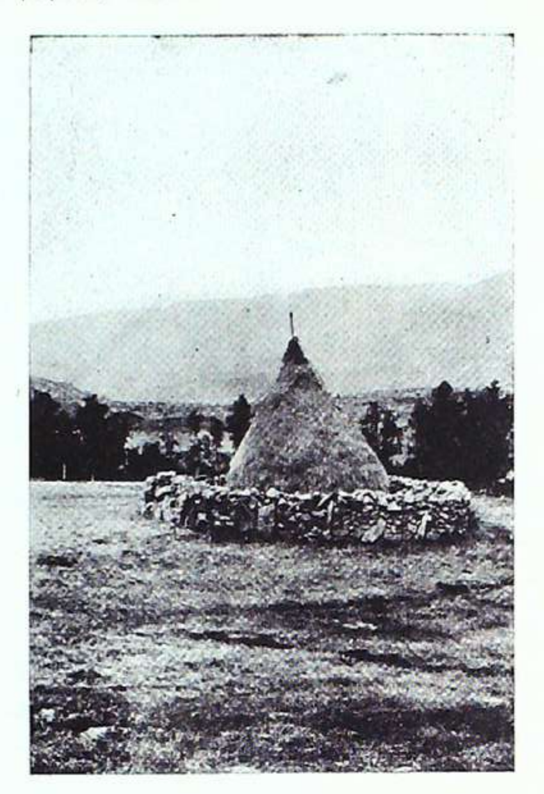
54



55



56



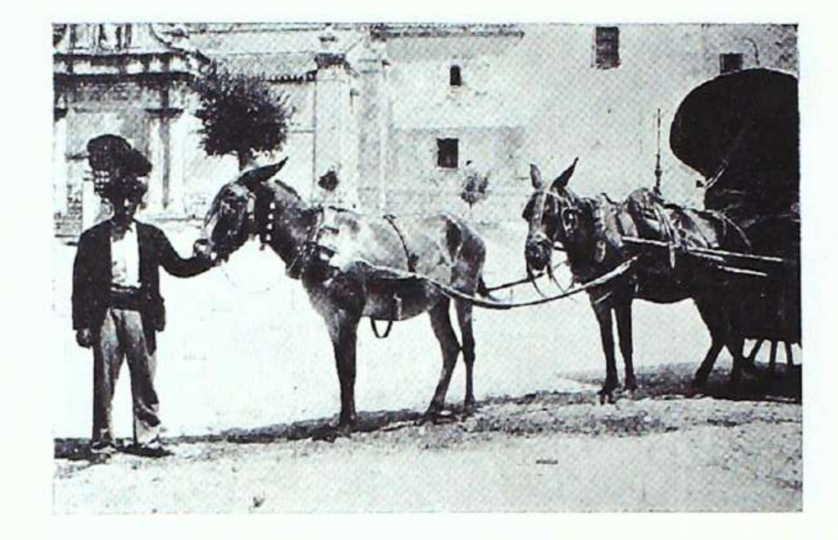
57



58



59



60





61



62



63



64



65



66



67

VOCABULARIS D'INDÚSTRIES TRADICIONALS [1]

La vastísima cultura de Joan Amades y su espíritu de fino observador, nos han brindado estas nuevas páginas repletas de hallazgos. En su esfuerzo por aprovecharlo todo, llegó a ser el expositor fidelísimo de las tradiciones culturales de su pueblo a través de valiosas contribuciones que tantas veces hemos consultado en nuestros Anales de Lingüística: "*El gest a Catalunya*", "*Imitació dels sons*" y en el Homenaje a F. Krüger I: "*Termes sense significat*".

Con profundo reconocimiento publicamos hoy este trabajo póstumo sobre "Vocabularis d'indústries tradicionals" por el que desfilan con riqueza y precisión: el cordelero, el yesero, el fabricante de sombreros, etc. que cierra magníficamente una jornada tan larga como fecunda.

El corder [2]

Per la redacció del present vocabulari hem consultat tres persones. L'any 1919 a Valentí Carreres, de Martorell, fill d'un mestre corder.

---

[1] Nuestro autor ha tratado el tema *Arts i oficis* en la Bibliotcea de Tradicions Populars. Barcelona 1935, 101 pp. Una edición revisada va a aparecer en el tercer tomo del *Folklore de Catalunya* del mismo.

[2] Han tratado el mismo tema: T. R., *Els corders.* En: Scriptorium VIII, març-abril 1930, págs. 11-14, con numerosas ilustraciones valiosas; E. Roig i Raventós, *Petit vocabulari del corder (recollit a Blanes).* En el Butlletí del Club Pirenenc, nº 23. Nosotros hemos podido observar el trabajo del cordelero en Arén, Noguera Ribagorzana, en 1927. Encontramos ilustraciones en la revista "estampa" 9-4-1932, 10-9-1932 de Burgos y Sepúlveda; Christiansen, *Spanien in Bildern.* Berlín 1928: Alicante. J. Lopes Dias, *Etnografia da Beira.* Lisboa 1942, vol. VI, 203 - 213: *Cordas e cordoeiros galegos e portugueses* (artículo ricamente ilustrado). Pueden interesar desde el punto de vista comparativo: C. Matschoss, *Technische Kulturdenkmale.* München 1932, fotos 138, 139: Sajonia y el vocabulario del cordelero valón publicado en Bull. de la Soc. de Littérature Wallonne XXIV (1889), 275-293. - [F. K.].

L'any 1926, Joan Miret, corder, de Barcelona, i l'any 1932 a Joan Escobedo i Camps, de Sant Quintí de Meliona. Aquest darrer no era filador sinó que se servia de cordills i cordes velles per a la producció de cordes regenerades.

Del lèxic i dels tres interrogats el més interessant i florit és el procedent de Martorell; el barceloní és ja molt més degenerat i desconeixia molts dels termes emprats a Martorell, en canvi usava diferents termes referents més a les cordes que a la mateixa indústria, que no eren coneguts pel corder de Martorell. El lèxic recollit a Sant Quintí és més pobre.

ACABAR. v. Fer una corda servint-se dels fils filats prèviament per formar-la. Per fer una corda d'un xic de gruix se'n filen primer un nombre variable de petites, que han de servir d'elements per a fer la grossa i, un cop obtingudes les cordetes o fils, s'acaba la corda reunint en una les cordetes primes. (Martorell).

ADUJA. f. Cada una de les voltes que hom fa donar a la corda o cordill en adujar. (Barcelona).

ADUJAR. v. Plegar una corda servint-se del braç com de plegador. Hom fa voltar la corda fent-la passar pel colze i per la corba formada per la mà oberta i els dits polze i índex eixamplats. També s'adugen cordills prims i curts fent-los passar per la corba dels dos dits indicats. Cada volta que es fa donar a la corda o cordill és anomenada aduja i el bocí de corda o cordill del cap que hom no acaba d'adujar i que serveix per a lligar les aduges és anomenat nervi (Barcelona).

ALEGRIA. f. Tenuíssima corba que una corda sostinguda estesa enlaire tendeix a fer per la seva part central, per efecte del pes. També es diu que una corda està més o menys alegre segons que sigui més o menys pronunciada la seva fluixor i, en conseqüència, major o menor la corba. (Barcelona).

ANCOLLA. f. Ronsal. (Martorell).

ANDAROLES. f. pl. Aparell de fusta usat per a acabar les cordes molt gruixudes formades per molts cordons. És de forma rectangular i porta tants ganxos com cordons formen la corda a fer. El nombre màxim de ganxos i de cordons és de vuit. Va fixada a un altra fusta de forma igual anomenada flaura que serveix per a fer girar les andaroles en donar la torsió a la corda. Es fixa en la flaura per mitjà d'unes clavilles de fusta de nombre variable, i que sol ésser igual al de ganxos que s'han de fer servir. (Martorell).

ÀNIMA. f. Fil que es posa entremig dels cordons que han de formar la corda i que va en la seva part interior. L'ànima no es veu perquè resta

amagada pels cordons. Té per objecte donar major resistència i consistència a la corda. (Barcelona).

BALA. f. Paquet gros de cànem en brut i sense treballar. És de forma matussera per tal que sigui fàcilment manejable i transportable. (Martorell).

BANC. m. Petita taula amb el pla un xic inclinat, molt baixa de potes i amb un estret banc a la seva part posterior, destinat a seure-hi el treballador. És usada per a fer les soles i talons de les espardenyes. (Martorell).

BENYA. f. Banya de moltó que penja de la roda i que serveix de recipient per a contenir l'oli usat per a untar la roda. Fa l'ofici de setrill. (Martorell).

BOIX. m. Dau o piu de fusta amb un tall al mig, que està ferm i dret en un punt del banc d'espardenyer, i serveix per a fer-hi ferm el cap de la llata en fer la sola de les espardenyes. (Martorell).

BOMBA. f. Tipus de plegat de determinades menes de cordes. Consisteix en un cabdell de forma esfèrica disposat de manera que el cap de la corda es posa dintre del cabdell o bomba i quan es desitja desplegar la corda s'estira el cap, que rep el nom de budell, i la bomba va buidant-se fins que queda completament buida com una capsa, car la part exterior o closca de la bomba està formada pel final de la corda, i per aquest motiu és possible de desfer la corda restant la bomba sencera fins molt a l'acabament. Per a fer una bomba cal molt d'enginy. (Barcelona).

BRAÇOLÍ. m. Cordill molt prim, gairebé tant com el fil gruixut de cosir. A pagès és usat per a apedaçar. Es molt usat pels pescadors. (Barcelona).

BRI. m. La flor del cànem. És usat només per a treballs molt delicats. (Martorell).

BRUNYIR. v. Fregar una corda ja acabada perquè tregui llustre i resti ben brillant. Es diu també passar paloma. (Martorell).

BUDELL. m. Cap de la corda per on comença a desfer-se la bomba. (Barcelona).

CABDELL. m. Plegat de corda o cordill de forma més o menys esfèrica. (Barcelona).

CABDELLAR. v. Plegar una corda o cordill en forma de cabdell. (Barcelona).

CALIMAR. v. Plegar un cordill damunt d'un bastó curt. Es calima fent donar al cordill una volta per sota del bastó i una altra pel damunt.

És la forma usada generalment per a plegar els cordills de fer volar estels. Hi ha infants molt destres a calimar. (Barcelona).

CAMARRUC. m. Arruga o embolic que es forma en una corda o cordill en fer-la, per efecte d'una mala torsió. (Sant Quintí de Mediona).

CÀNEM. m. Fibra vegetal usada per a la producció de cordes i cordills. Els corders el solen rebre en grans paquets, anomenats bales. La primera operació que cal fer-hi és espadar-lo o picar-lo fortament per fer-li desprendre la canemuixa o mena de brossa vegetal que sempre porta. Un cop espadat cal pentinar-lo per separar-ne les fibres segons la seva llargada. Les més llargues reben el nom de *bri*, les més curtes el de *racó* i les escorrialles o deixes el d'*estopa* o *filotja*. Cada tipus de fibra ês plegat d'una manera especial, per la qual hom pot distingir fàcilment la mena de fibra de què es tracta: el bri i el racó són plegats en paquets que reben els noms de cerros i el racó i l'estopa en una forma pròpia de madeixes anomenades massorgues.

Entre corders és molt freqüent de barrejar el nom de la fibra i el del seu plegat característic anomenant aquella per aquest. (Martorell).

CAP. m. a,) Tota corda agafada per una de les seves puntes a un punt ferm. (Barcelona). b,) Corda prima usada per a formar un cordó més gruixut; així es diu que un cordó té tants o tants caps amb referència al nombre de cordes primes que s'han esmerçat a fer-la. (Barcelona).

CARGOLAR. v. Tòrcer. (Martorell).

CARMUIXA. f. Canemuixa. Petita estella vegetal que el cànem porta i que es desprèn en espadar-lo o picar-lo. (Martorell).

CARRELL. m. a,) Rodet que va unit a la roda i que en fer-la rodar cargola la corda. És usat per a fer cordes molt primes. (Martorell). b,) Cada un dels rodets metàl.lics de les andaroles. Hi són en nombre de quatre. (Sant Quintí de Mediona).

CARRO. m. Petit carretó molt baix de rodes; la seva caixa va a parar gairebé arran de terra, i s'omple de pedres o d'altres elements pesants i es lliga al cap de la corda a fer perquè ofereixi una resistència i eviti la contracció de la corda per efecte de la torsió. És usat només per a fer garroteres i cordes molt gruixudes. (Martorell).

CARRUTXA. f. Xitxarra. (Barcelona).

CASSAR. v. Encordar perfectament per efecte de la torsió els cordons que formen una corda. (Sant Quintí de Mediona).

CASSÓ. m. Recipient usat per a posar l'aigua usada per a mullar la corda mentre es fila. (Sant Quintí de Mediona).

CLIVILLA. f. Clàvia de fusta usada per a unir les andaroles amb la flaura. (Barcelona).

CLOEDORA. f. Gafa de fusta que se sosté dreta per mitjà d'un peu. Serveix per a sostenir la sola de l'espardenya mentre es clou i s'hi posa la roba. El treballador la té dreta entre les cames i així pot accionar amb llibertat sense necessitat de sostenir la feina amb les mans. (Martorell).

CLOURE. v. Posar sanefa a les espardenyes. (Martorell).

COCA. f. Volta donada per una corda posada a terra i damunt d'ella mateixa. (Barcelona).

COSSI. m. Cubell d'aigua usat per mullar i estitllar. (Martorell).

CORDA. f. Teixit de forma cilíndrica i de gran llargada fet generalment de cànem usat per a lligar i subjectar. El principi de formació de la corda consisteix simplement a cargolar la fibra del cànem amb gran intensitat tibant-la fins al punt de donar-li cos i resistència. Fer aquest treball amb la fibra del cànem rep el nom de filar i el teixit prim que se n'obté es anomenat fil i constitueix l'element per a la producció de les cordes. Per l'obtenció d'una corda es reuneixen diversos fils estesos en tota la seva llargada i posats l'un paral.lel a l'altre i tocant-se; per mitjà també d'intens cargolament i retorçament se'ls converteix tots en un nou fil força més gruixut que els anteriors, que rep el nom de cordell o cordill, o sigui el diminutiu de corda. Repetida la mateixa operació servint-se de cordells en lloc de fils s'obtè un nou tipus de teixit força més gruixut que l'anterior i molt més resistent que rep el nom de cordó i repetida altra volta l'operació, servint-se de cordons en lloc de fils i cordills, s'obté el tipus més consistent d'aquesta mena de teixit que rep el nom de corda. Cada un dels fils usats per a fer un cordill, cada un del cordills emprats per a fer un cordó i cada un dels cordons utilitzats per a fer una corda, reben el nom genèric de cap; així es diu que una corda té tants o quants caps al.ludint el nombre de cordons que s'han utilitzat per a fer-la; del nombre d'aquests se'n dedueix el gruix i la resistència. El nombre de cordons mai no excedeix de vuit, però poden ésser més o menys gruixuts. (Martorell).

CORDA DE BOT. f. Tipus de corda prima però molt resistent usada per a estendre roba. (Martorell).

CORDA DE PREMSA. f. Tipus de corda molt gruixut i resistent usat antigament per a les premses de premsar vi a mà. D'aquesta circumstància es deriva el nom. Era el tipus de corda més gruixut que es feia, exceptuant les cordes de marineria. Tenia vuit caps. Fa temps que ha caigut en desús. (Martorell).

CORDELL. m. Corda molt prima i forta. (Martorell).

CORDER. m. El qui es dedica a la professió o ofici de fer cordes. Dintre

de l'ofici hi ha tres especialitats o suboficis: el qui es dedica a pentinar el cànem i a separar les diferents menes i qualitats de fibra, que rep el nom de pentinador. El qui converteix en fil la fibra solta del cànem que és anomenat filador i que és el de major enginy i mèrit; i per fi el qui fa la corda servint-se dels elements o matèria que li han facilitat els altres dos, que rep el nom de rodador. Els corders catalans gaudien de fama per tota la Mediterrània i moltes eren les naus d'aquesta mar que preferien les cordes catalanes a cap d'altres. L'ofici de corder és tingut per maleït, car hom diu que feien les cordes per a penjar els condemnats i que si els corders no haguessin volgut fer cordes no s'hauria pogut penjar ningú. No eren considerats com a ciutadans honrats i per tant no podien exercir cap càrrec públic ni honorífic. La gent repugnava el seu tracte i sobretot era molt mal vist d'emparentar-hi. Havien de casar-se amb filles de corders, circumstància que donà lloc al refrany

Corders i carnissers
nòs amb nòs.

Els fills de corders havien de seguir l'ofici dels seus pares car cap altre gremi els hauria admès com a aprenents. D'aquesta desconsideració social també se'n feia objecte als carnissers, car hom deia d'ells que si en haver de penjar algun delinqüent la ciutat es trobava sense botxí havia de substituir-lo un carnisser i, per tant, tots es trobaven en el cas de haver de fer de botxins en un moment donat. Hom tenia l'ofici de corder per ric, car deia que feien cordes falses per a la forca, les quals venien a preus fabulosos. Aquestes cordes falses eren molt gruixudes i resistents en aparença, però no ho eren prou per a aguantar el pes d'un home, i quan el delinqüent era penjat la corda es trencava i, segons l'antiga llei, restava lliure, car hom interpretava el trencament de la corda com una manifestació divina d'innocència en el delicte atribuit. Les cordes falses unes vegades eren fetes fer per la família del delinqüent que s'entenia directament amb el corder que per torn havia de fer la corda i altres vegades per la justícia, que volia donar la sensació al poble que condemnava un delinqüent, el qual desitjava deixar lliure. D'aquesta tradició n'ha derivat el refrany *amagar la corda a casa del penjat*, per a indicar que hom procura dissimular un compromís precisament de la manera que més pot comprometre. Els corders barcelonins estaven dividits en dues colles, els de la Ribera que tenien les rodes en el paratge anomenat *els estricadors*, vora el Pont dels Àngels damunt del Bogatell, i en l'antiga Esplanada; i els del Raval que treballaven al costat de la vella presó prop de la

Ronda, en el lloc encara conegut avui per *pati dels corders.*

CORDILL. m. Cordell. (Barcelona).

CORRETJA. f. Cenyidor de pell que porta al cos el filador amb què sosté un manyoc de cànem que va afegint a la filada mentre fila. (Martorell).

CREU. f. Estri on van enganxats els carrells mentre es fila. (Martorell).

CREUAR. v. Adujar un cordill servint-se dels dits com d'adujador. (Barcelona).

CREUERA. f. a,) Creu grossa i matussera. (Martorell). b,) Creu. (Sant Quintí de Mediona).

CUIROL, m. Drap de llana molt gruixut i vell, usat per a donar cànem mentre es fila. Té per objecte evitar que el refrec del fil en cargolar-se segui la mà. Són utilitzades per cuirols robes de llana velles. Els corders barcelonins compren als Encants robes velles de soldat i abrics de cotxer. (Barcelona).

DESTORÇAR. v. Fer voltar la roda del torn en sentit contrari al corrent quan s'ha fet un excés de torsió. (Martorell).

DESTÒRCER. v. Destorçar. (Martorell).

DOBLE. m. Cordill format per dos fils o de dos caps. (Martorell).

DONAR CÀNEM. v. Afegir cànem de la corretja al fil mentre va fent-se. (Martorell).

DONAR VOLTA. v. Donar una volta sencera amb la roda del torn. (Martorell).

EMPENYA. f. Part de l'espardenya que cobreix la part del damunt del peu. (Martorell).

EMPIULADURA. f. El nus que resulta d'empiular dues cordes. (Barcelona).

EMPIULAR. v. Unir dues cordes entreteixint els caps de l'una amb els de l'altra. (Barcelona).

EMPIULAT. m. Empiuladura. (Barcelona).

ENCORDAR. v. a,) Fer el taló de les espardenyes. (Martorell). b,) Fer una corda torçant els cordons que deuen formar-la. (Sant Quintí de Mediona).

ENSOFRADOR. m. Dipòsit gran per a ensofrar el cànem. (Martorell).

ENSOFRAR. v. Donar al cànem un baf de sofre per fer-li perdre el seu color cru natural i perquè esdevingui més blanc i bonic. Hom creu també que ajuda a fer-li perdre el seu olor sovint molestós i que, segons creure popular, embriaga i enterboleix el cap. (Martorell).

ENTOLLADURA. f. Empiuladura. (Barcelona).

ENTOLLAR. v. Empiular. (Barcelona).

ENTORNAR-SE. v. Acció de contraure's i arronsar-se els elements que formen una corda per efecte de la torsió. (Barcelona).

ENTREBANCADA. f. Mitja volta que es dona al cordó en doble perquè quedi ben cassat. (Sant Quintí de Mediona).

ESCOMETRE. f. Reunir els cordons de la corda mentre es fa a l'objecte que surti perfecta. Es fa per mitjà de la clàvia. (San Quintí de Mediona).

ESCUT. m. Fusta plana damunt de la qual es pica el cànem amb l'espadella. Sol ésser prou alta perquè permeti treballar dret. Perquè l'escut es mantingui dret va unit a una fusta rectangular estesa plana a terra i al seu damunt es posa una grossa pedra per evitar que en treballar pugui bolcar-se. (Martorell).

ESPADAR. v. Picar el cànem per fer-ne sortir la canemuixa. Aquesta feina resulta monòtona, i, per poetitzar-la i per intensificar-ne l'acció i el moviment, hom es lliurava al cant. La cançó marcava el ritme de la feina, que es feia més seguida i planera i trencava la seva insípida monotonia.

ESPADELLA. f. Picador o paleta de fusta usada per a espadar. Recorda la forma d'una espasa i sembla que antigament eren usats per a aquesta feina esparriots o espases velles. (Martorell).

ESPARDENYA. f. Calçat humil amb la sola feta de cànem i al damunt un teixit de lona. (Barcelona).

ESPARDENYA DE CAÇADOR. f. La que té cameta i tota la forma de sabata amb el sobre fet de teixit de cànem en lloc de pell. Té cameta y es corda amb cordons en lloc de lligar-se amb vetes com el tipus corrent d'espardenyes. (Barcelona).

ESPARDENYA DE MINYÓ. f. Espardenya de vetes de gran luxe i fantasia usada pel jovent presumit. Hi encabien quaranta canes equivalents a 64 metres de veta de diferents colors que es combinaven i trenaven de manera capritxosa. Es lligava amb quatre vetes de colors diferents amb les quals s'embolicava tota la cama fins sota genoll formant dibuixos i combinacions de colors.

ESPARDENYA DE PAPALLONA. f. Espardenyes amb la puntera molt pronunciada i punxeguda. Les usava el jovent presumit.

Les espardenyes de papallona
mitjons barrats, faixa de moda,
mocador al coll, ganivetet,
tot el que porta el pinxet.

(americana del "pinyol dolç".)

ESPARDENYA DE PINXO. f. Espardenya de papallona. (Barcelona).

ESPARDENYA DE SET VETES. f. Espardenya de vetes. (Barcelona).

ESPARDENYA DE TRES TIRES. f. Espardenya de vetes. (Barcelona).

ESPARDENYA DE VETES. Espardenya que té la part superior destinada a cobrir el peu fet amb un nombre variable d'amples vetes. La sola porta un encordat al taló i un altre a la puntera que reben els noms de retaló i parpallona. De l'un a l'altre d'aquests encordats hi van passades diverses vegades una amplia veta de color generalment negra disposada en forma escalonada, de manera que gairebé cobreix tot el damunt del peu. El nombre de passades de la veta és variable, però generalment és de set; hi ha, però, qui n'hi fa moltes més arribant fins a invertir-hi vuit i deu canes de veta equivalents a uns 12 o 16 metres. El passat i el trenat d'aquesta veta ha estat algun temps objecte de luxe i fantasia. Abans hi havia estaments i oficis que usaven un color especial en la veta de les espardenyes; encara avui els mossos de l'esquadra les usen de color blau. Aquest tipus d'espardenyes és generalment usat per gent del camp.

ESPARDENYER. m. El qui té per ofici o professió fer espardenyes. Generalment no fa més que la sola de cànem. (Barcelona).

ESPARDENYERA. f. Dona que té per ofici o professió fer espardenyes. Les espardenyeres no fan la sola; clouen i passen la veta i deixen l'espardenya llesta. (Barcelona).

ESPARTENYA. f. Espardenya. (Barcelona).

ESTITLLAR. v. Mullar el cànem d'una corda mentre es va fent. El cànem eixut non pren torsió i no es pot treballar, i cal mullar-lo contínuament així que hom comprèn que s'eixuga, cosa que fa molt sovint. (Martorell).

ESTOPA. f. Qualitat més inferior i més curta de la fibra del cànem que s'obté a còpia de molt pentinar-lo. (Barcelona).

ESTRICADOR. m. a,) El que estrica. (Barcelona). b,) Lloc on s'estrica. (Barcelona).

ESTRICAR. v. Fer cordes amb la roda. (Barcelona).

FARITZEL.LA. f. Mena de cordill primíssim, el més prim que es fa, usat per a fixar-lo a la punta de les xurriaques a l'objecte que espeteguin ben fort en fer-les sotragar. (Martorell).

FERMAR. c. Lligar i fer fix el fil al perpal mentre s'està fent. (Martorell).

FER VOLTA. v. Perfeccionar la corda perquè restin ben units els caps que la formen donant-hi unes quantes voltes al revés (Sant Quintí de Mediona).

FIL. m. Bri vegetal de forma cilíndrica i de llarga extensió obtingut per la torsió de fibres de cànem. És utilitzat com a element per la formació de cordill. Per extensió es dona també el nom de fil a cordes molt primes formades per diversos caps. (Martorell).

FIL DE CLOURE. m. Tipus de fil especial usat per a cloure espardenyes. (Martorell).

FIL D'EMPALOMAR. f. Cordill excessivament prim i molt fort (Barcelona).

FIL D'ENCORDAR. m. Fil de tres caps. (Martorell).

FIL DE TRES. m. Cordill de tres caps. (Martorell).

FILADOR. m. Corder especialitzat a filar. És considerat com el major enginy dintre l'ofici de corder, car es té el filar com la feina que requereix major enginy, i hom jutja el grau de destresa d'un obrer segons sigui el seu art en ben filar. (Martorell).

FILAR. v. Convertir en filat la fibra de cànem. (Martorell).

FILOTJA. f. Estopa. (Martorell).

FISEL.LA. f. Cordill molt prim. (Barcelona).

FLAURA. f. Eina de fusta de forma rectangular que va unida a les andaroles per mitjà d'unes clàvies i que té per ofici fer-les voltar. Té en la part posterior dues nanses, agafadors que permeten agafar-la i fer-li donar voltes. (Barcelona).

FLUIX DE CLÀVIA. adj. Aplicat a la corda poc compacta i poc atapeïda de material per no haver estat prou tibada en torçarla. (Sant Quintí de Mediona).

FORT DE CLÀVIA. Adj. Aplicat al material d'una corda atapeït i compacte perquè ha estat ben tibada per la clàvia, en fer-la. (Sant Quintí de Mediona).

GANXO. m. Agafador metàl.lic de les andaroles on es fixen els caps dels cordons en anar a fer una corda. (Martorell).

GARROTERA. f. Tipus de corda gruixuda i resistent usada per a lligar la càrrega dels carros i dels animals de bast. (Martorell).

GARRUTA. f. Doblec fet per una corda damunt d'ella mateixa estant suspesa o penjant. (Barcelona).

GASSA. f. Baga feta al cap d'una corda per agafar-la a un ganxo o per passar-hi un altre cap de corda per dintre. (Barcelona).

GROP. m. Petita brossa o impuresa del cànem que no s'ha desprès en es-

padar-lo i que surt un cop convertida la fibra en fil o cordill. Es força més petit que la canemuixa i d'una altra mena. (Martorell).

LLATA. f. Teixit fet amb diversos fils que pren forma de trena aplanada utilitzat per a fer soles d'espardenya. (Martorell).

LLATAIRE. m. Trenador de fils per a fer llata. (Martorell).

LLIBANT. m. Tipus de corda d'uns dos pams de llargada usada pels basters. (Sant Quintí de Mediona).

MAÇA. f. Martell de fusta usat pels corders per a picar el tascó. (Martorell).

MADEIXA. f. Plegat de forma especial que es dona al fil. (Martorell).

MANGANELL. m. Nansa de fil del carrell destinada a sostenir el fil que fa el filador mentre el fila. (Martorell).

MASSORGA. f. Tipus de plegat propi per a l'estopa. (Martorell).

MENADOR. m. Aprenent de corder que fa rodar o voltar la roda o torn. (Martorell).

MENAR. v. Fer rodar el torn o roda. (Martorell).

METRE. v. Posar el fil al manganell. (Martorell).

MINVA. f. Llargada que pren el material destinat a fer una corda, per efecte de la torsió. Quan es fa una corda que ha de tenir una llargada fixa cal calcular la pèrdua de llargada o minva que sofrirà el material en torçar-lo, car del contrari la corda resultaria més curta del que hom desitja. (Martorell).

MOLA. f. Plegat especial que es dóna a les cordes molt gruixudes o molt llargues. Pren forma semblant a una mola de molí o a un tortell molt gruixut. (Barcelona).

MOLAR. v. Plegar una corda en forma de mola. (Barcelona).

MUNTANT. m. Lloc on se sosté la xitxarra. (Sant Quintí de Mediona).

MULLAR. v. Estitllar. (Sant Quintí de Mediona).

NAN. f. Gassa. (Barcelona).

NERVI. m. Cap de la corda que es fa sobrar quan s'aduja i que serveix per a lligar les aduges. (Barcelona).

PALANQUÍ. m. Perpal. (Barcelona).

PALMELL. m. Bocí de cuiro que els espardenyers porten lligat al palmell de la mà destinat a pitjar el cap de l'agulla en cloure espardenyes. Té per objecte evitar que l'eina faci mal a la mà en ésser apretada (Martorell).

PALOMA. f. Corda d'espart usada per a brunyir les cordes de cànem. S'ha de mullar cada vegada que es fa servir. (Martorell).

PAPALLONA. f. Puntera de la punta de les soles de les espardenyes de

vetes destinades a passar-hi les vetes. És feta de fil d'encordar. (Martorell).

PERPAL. m. Ferro alt i cilíndric que es clava a terra destinat a sostenir un dels caps de les cordes mentre es fan. (Martorell).

PASSAR VETA. v. Fer passar les vetes de les espardenyes del taló a la papallona, en les espardenyes de vetes, i del taló a l'empenya en els altres tipus d'espardenyes. (Martorell).

PASSAR PALOMA. v. Brunyir. (Martorell).

PENTINADOR. m. a,) Obrer especialitzat en pentinar el cànem. (Martorell). b,) Lloc on es fa l'operació de pentinar cànem. (Martorell).

PENTINAR. v. Passar el cànem per la pinta per destriar les diverses qualitats de fibra. (Martorell).

PESADA. f. Quantitat determinada de material usat per a fer una corda. Antigament les cordes eren venudes a pes. El comprador demanava una corda de tant pes i de tanta llargada i es jutjava la quantitat de la corda segons fos la proporció del pes i de la llargada; tant com més pesava en relació a la mida era tant millor, car s'havia necessitat major quantitat de material per a fer-la i havia estat més retort i la corda era, per tant, més resistent. El corder abans de fer una corda pesava el material que hi havia d'invertir, i, relacionant el pes amb el gruix i la llargada, s'obtenia gairebé sempre un mateix resultat en la qualitat i resistència de la corda. (Martorell).

PIANO. m. a,) Cordill prim de cotó més gruixut que el d'empalomar. Es l'usat generalment pels nois per a fer ballar les baldufes. (Martorell). b,) Cordill de cànem de dos caps. (Sant Quintí de Mediona).

PICAR. v. Espadar. (Martorell).

Quan Montcada fa capell,
pica cànem i fes cordell.

Aquest refrany és molt general i hom canvia el nom de la muntanya segons els indrets, i diu també espart en lloc de cànem en les regions on es conrea l'espart per a fer cordes. Hom dóna el nom de capell als núvols baixos que es posen al cim de les muntanyes i els tapen. Són signe infal-lible de pluja, i el refrany recomana que no se surti a treballar al camp per evitar la pluja i que hom es dediqui a una feina casolana com és la de picar cànem.

PINTE. m. a,) Estri usat per a pentinar el cànem. Consisteix en una ampla i gruixuda fusta rectangular en la qual hi ha clavades diverses pues gruixudes de ferro molt punxegudes, distribuïdes en diferents rengles i

pel damunt dels quals hom passa el cànem amb força. (Martorell). b,) El lloc on es pentina. (Martorell).

PLOMA. f. Paloma. (Sant Quintí de Mediona).

RACÓ. m. a,) Fibra de cànem de segona qualitat inferior al bri i superior a l'estopa. (Martorell). b.) Plegat propi i característic de la qualitat de cànem del mateix nom. (Martorell).

RAMPAR. v. Mullar el cuirol a mitja tirada de la corda. El cànem no es pot treballar sinó és ben mullat. Al peu de la roda hi ha un cossi on el corder mulla el cuirol en començar la passada, però si la corda és molt llarga, el cuirol s'eixuga abans d'acabar la tirada i cal mullar-lo de nou, operació que rep el nom de rampar. Per poder mullar novament el cuirol es posa un segon cossi a mig aire de la tirada al qual es dóna el nom de rampill. (Barcelona).

RAMPILL. m. Cossi d'aigua que se situa a mig aire de la tirada quan es molt llarga i que serveix per a rampar. (Barcelona).

RASTELL. m. Pal de fusta amb un ganxo al cap on es lliga la corda pel cap contrari del que va fermat a la roda mentre la corda es fa. La corda suspesa per un cap a la roda i per l'altre al rastell mentre se li dona la torsió. (Martorell). b,) Suport de fusta destinat a sostenir la corda en alguns punts de la tirada quan és desmesuradament llarga. (Sant Quintí de Mediona).

REPEU. m. Reforç encordat que es fa a la punta de les espardenyes per donar-los major resistència. (Martorell).

RETALÓ. m. Teixit encordat que es fa al taló de les espardenyes destinat a passar-hi les vetes. (Barcelona).

RETORÇAR. v. Donar torsió a les cordes. (Martorell).

RETÒRCER. v. Retorçar. (Sant Quintí de Mediona).

ROBA. f. Teixit de lona que forma el damunt de les espardenyes. (Barcelona).

RODA. f. a,) Torn format per una grossa roda de fusta sostinguda per un peu o per una mena de cavallet. Té per ofici tòrcer i cargolar les cordes per donar-los la torsió, base de la seva resistència i del seu cos. (Barcelona, Martorell, Sant Quintí de Mediona). b,) El lloc on es fan cordes i especialment on es treballa amb la roda. (Barcelona, Martorell). c,) L'obrer que volta o fa jugar la roda. Solen ésser generalment aprenents o infants. En aquesta accepció el terme es masculí. És anomenat també estricador. (Barcelona).

RODADOR. m. El que fa donar voltes a la roda. És feina purament material i sense importància, car el corder sol dir, segons conveniència, el nombre de voltes que cal donar i en la direcció que han de fer-se.

Solen fer de rodadors els aprenents, infants llogats o beneitons. (Barcelona).

RODAR. v. Fer donar voltes a la roda. (Barcelona).

RONSAL. m. Tipus de corda prima i forta usat per a fer ronsals per a menar cavalleries. (Martorell).

RUFÍ. Fil o cordill trencat i arrugat per efecte d'un excès de torsió. (Martorell).

RUFINAR-SE. v. Arrugar-se un fil que per efecte d'un excès de torsió es trenca. (Martorell).

SANEFA. f. Treball encordat que es fa a tot el volt de l espardenya en el punt on la sola va cosida a la roba. Té per objecte donar major consistència a l'espardenya i al mateix temps constitueix un ornament. (Barcelona).

SENO. m. Part mitjera d'una corda. Les cordes tenen dos caps o siguin les dues puntes, i el seno és tota la resta de la corda. (Barcelona).

SERROS. m. pl. Plegat especial que hom dona al bri. (Martorell).

Per a Sant Martí
els serros a la filosa
i a filar bri.

SILÈNCIUS. m. Pl. Tipus d'espardenya de sola molt tova i fluïxa amb el damunt de roba més fina que la resta d'espardenyes i generalment mostrejada. Són pròpies per a dones i usades només per estar per casa. (Martorell).

SINGLADOR. m. Tipus de corda de quatre o cinc pams de llargada usada pels basters. (Sant Quintí de Mediona).

SIRGA. f. Corda de gruix regular però molt forta. (Barcelona).

SOCAIRE. m. Encavallament fet en plegar una corda. Sol fer-se en molar. (Barcelona).

SOCAIRAR. v. Fer un socaire. (Barcelona).

SOGA. m. a,) Corda en general. (Martorell). b,) Corda precisament de cànem. (Barcelona). c) Corda prima. (Sant Quintí de Mediona).

SOGALL. m. Bocí de corda vell i dolent. Abans de la descoberta dels llumins el foc havia d'obtenir-se pel xoc d'una pedra foguera contra un cos metàl.lic, xoc que produïa un guspira que encenia una fibra d'esca que comunicava el foc a una metxa. L'obtenció del foc era complicat i llarg. Les tavernes tenien penjada fora de la façana un sogall encès al qual acudien els fumadors i les persones que desitjaven obtenir foc que se'l podien procurar sense necessitat de la complicada operació que la seva producció reportava. Un sogall encès al peu de la porta

havia estat el distintiu propi de les tavernes i encara l'hem vist usar en algunes tavernes de la platja freqüentades per gent de mar, que els és difícil portar llumins al damunt per causa de la humitat. Els pescadors se serveixen també d'un sogall encès per a fer-se senyals des de mar a terra, i, al contrari fent voltar el sogall un nombre variable de vegades en diferents direccions. Existeix un reduidissim còdi popular de senyals fets amb sogall. Fer-se senyals per aquest procediment és anomenat *fer sogall.*

SOLA. f. Part de l'espardenya que correspon a la part inferior del peu per on toça a terra. (Barcelona).

TALÓ. m. Retaló de les espardenyes. (Martorell).

TALONAIRE. m. Obrer espardenyer especialitzat a fer talons i papellones. (Barcelona).

TASCÓ. m. Encuny de fusta usat per a fixar la creu a la roda. (Martorell).

TIRA. f. Corda. (Martorell).

TIRADA. f. Quantitat de fil o altre material estès des de la roda al rastell o perpal mentre es fa una corda. (Martorell).

TIRADOR. m. Treballador que cura de la torsió de les cordes. El carrer de Barcelona dit del *Tirador* fa referència als corders, car antigament hi havia hagut en aquell paratge els torns de corder abans d'intal-lar-se més enllà en la Ciutadella com ja hem dit en el mot corder. (Barcelona).

TIRAR. v. Fer una corda. (Barcelona).

TIRO. m. Corda. (Barcelona).

TIBAR. v. Mantenir una corda ben tibant quan es fa la torsió. (Martorell).

TÒRCER. v. Cargolar una corda damunt d'ella mateixa per mitjà de la roda, les andaroles i la xitxarra fins a donar-li el grau de consistència i resistència desitjats. (Martorell).

TORSIÓ. f. Fet del torçament i cargolament d'una corda. Martorell).

TORN. m. Roda usada per a tòrcer. És terme poc usat. (Martorell).

TRISSA. f. Bocí de corda curt. (Barcelona).

UNTAR. v. Posar oli a l'eix de la roda perquè no grinyoli. (Martorell).

BAGA. f. Gassa. (Barcelona).

VENTIM. m. Polsina que desprèn el cànem en ésser espadat i pentinat. (Martorell).

XITXARRA. f. Andaroles petites per a fer cordes de mig gruix. (Martorell).

El guixaire *

Recull fet a Barcelona l'any 1920 de boca de Plató Vila, Josep Artigues, Jaume Sorribes, i Josep Albert, tots barcelonins i guixaires.

ACABAT. m. a,) Punt on acaba una motllura o altre motiu ornamental fet amb motllo. b,) Juntura d'unes motllures fent que resti tapat el petit espai que queda entre una i altra emmotllada, dissimulant que es pugui conèixer els punts de juntura de les emmotllades.

ADORMIR-SE. v. Reposar-se el guix prenent el seu estat de solidesa definitiu.

ADREÇAR. v. Disposar una paret, sostre, etc. en disposició de poder ésser emblancat.

ARQUITRAVA. f. Motiu ornamental de forma variada que ve damunt d'un bordó o mitja canya.

BABURA. Beguda (Segons en Plató Vila).

BABURA. f. Beguda. (Segons en Josep Albert).

BEGUDA. f. Senyal que deixa en la paret la guia per damunt de la qual es fa córrer el motllo en adreçar un sostre. (Segons en Josep Artigues).

BORDÓ. m. Motiu ornamental de forma més o menys semicilíndrica.

BOT. m. Sot o desnivell que ofereix l'encanyissat el qual ha de cobrir-se amb ordinari a fi de formar un gruix que permeti oferir una superfície ben plana.

CANYA MESTRA. f. Canya gruixuda i sencera usada en fer l'encanyissat que serveix d'ànima o bastiment als sostres. Aquesta canya va clavada damunt de les llates formant-hi creu. Serveix com de bastiment o cos fort de l'encanyissat i sosté el teixit de les canyes primes.

CANYA PICADA. Canya prima.

CANYA PRIMA. f. Canya usada per a fer els encanyissats. Ve a ésser

---

* Cp. sobre la difusión del *forn de guix* y del *molino de yeso* algunas indicaciones de F. Krüger, *Hochpyrenäen* D 126 y sigs.; recientemente el estudio bien documentado de R. Violant i Simorra, *Els enfornaires al Pallars Sobirà (guixaires i calciners)*. En: Butll. del Centre Excursionista de Catalunya num. 500, 1937. Provincias vascas: Lhande s. v. *labe;* AEuFo VII, 97 y sigs.; Caro Baroja, *La vida rural en Vera de Bidasoa.* Madrid 1944, pág. 82 y sigs.; Baleares: Salvator, *Die Balearen* I, 339, II, 344, 345, 358. Murcia: W. Bierhenke, *Gipsgewinnung in Murcia.* VKR XV, 1943, págs. 309 - 331.

com si en fos la trama. No són senceres. Són tallades per la meitat en tota la seva extensió. El canyissaire les pica i parteix fent-ne dues de cada una. És feina que es fa al tancat. A l'obra es porten les canyes ja preparades i disposades per a la feina.

CANYISSAIRE. m. El qui es dedica a fer els encanyissats damunt dels quals s'estén una capa de guix per a la formació de sostres completament llisos o amb motius ornamentals. És ofici anex al de guixaire. És poc considerat. Mai els guixaires, que es consideren artistes, no intervenen en les feines del canyissaire.

CARTABÒ. m. Eina de fusta o metall en forma de triàngle molt obtús usada per a treballar en els escaires i cossos sortits. Actualment gairebé caiguda en desús.

CAVALL. m. Alt capitell de fusta usat per a sostenir taulons i formar la petita bastida damunt de la qual solen treballar els guixaires.

CENTRAR. m. Prendre les mides i previsions necessàries perquè un motiu ornamental quedi ben amitjanat damunt del sostre, paret, o altre indret on hagi d'ésser aplicat.

CLAU PULSAR. m. Clau gros de ganxo que es clava en lloc convenient i que té per objecte sostenir horitzontalment un regle que serveix de guia per a trenar un motllo o sabot en aplicar un ornament que es fa i s'emmotlla en el taller. Per a sostenir un regle o guia calen almenys dos claus pulsar, un per cada cap.

CLAU PUSSAR. m. Clau pulsar. (segons Josep Albert).

COLLAR. v. Aplicar una peça feta amb motllo damunt d'una paret o sostre.

CORNISA. f. Coronisa. (segons Josep Albert).

CORONISA. f. Part superior d'un motiu ornamental que ve a caure damunt de l'arquitrava.

CREU. f. Eina de fusta en forma de creu usada per a remenar el guix de la pastera.

CREU DE MARCAR OVALS. f. Eina de fusta usada per a marcar ovals amb tota precisió. Consisteix en dos travessers disposats en forma de creu: un de molt llarg i altre de curt, units de manera que sense separar-se poden moure's l'un damunt de l'altre en toda la seva extensió.

DESGANXAMENT. m. Juntura de dos motllos.

DESGRUIXIR. v. Donar la primera capa de guix damunt de les canyes per tapar l'encanyissat.

EINA PLANA. f. Eina usada per a perfilar. De gran aplicació dintre l'ofici. És metàl.lica d'un pam aproximat de llargada. Se la fa treballar pels caps que és precisament per on pren la forma d'eina, puix

que el mig és per agafar-la. En els caps presenta una làmina completament plana, que és la que li dóna nom. N'hi ha de molt diferents mides, precisant una o altra segons la feina. És corrent que tinguin un cap pla i l'altre en forma de gúbia: per tan vénen a ésser com dues eines.

EINA TORTA. f. Eina un semblant a l'anterior, però de forma lleugerament torta, així com l'anterior és plana.

EMBASTAR, v. Donar la segona capa de guix damunt l'encanyissat.

EMBLANCAR. v. Donar la darrera capa de guix fi i ben blanc.

EMMOTLLAR. v. Fer motius ornamentals amb guix servint-se d'un motllo de fusta. S'emmotlla al taller; a l'obra es porten les peces que han de servir d'ornament, fetes i preparades de manera que no cal més que aplicar-les i collar-les.

EMPLAFONAR. v. Fer plafons a les parets.

ENCANYISSAIRE. m. El qui encanyissa.

ENCANYISSAT. m. Teixit de canyes que es fa arran del sostre d'obra: fet pela paleta, destinat a muntar i sostenir el sostre de guix fet pel guixaire.

ENGRUIXIR. v. Desgruixir.

ENLLATAR. v. Clavar llates damunt l'embigat del sostre d'obra.

ESCAIOLA. Tipus de guix.

ESPART. m. Brins vegetals usats per a barrejar amb el guix dels motllos per que siguin més forts, i no es trenquin amb tanta facilitat.

ESPÀTULA. f. Eina d'ús molt corrent pel guixaire.

ESQUITXAR. v. Llançar guix a les parets, en poca quantitat i de manera poc compacta.

ESTENDRE. v. Posar guix damunt d'una paret o sostre i fer que quedi ben repartit.

ESTOPA. f. Brins de cànem de baixa qualitat usats per a barrejar amb el guix en fer motllos a l'objecte de lligar-lo i fer que les figures emmotllades resultin més fortes i sigui més difícil el seu trancament.

FLORÓ. m. Motiu ornamental gros i que sobresurt molt del pla nivell on va aplicat. Sol fer-se en mig dels sostres. Ha caigut en desús.

FRIS. m. Motiu ornamental que es troba entre l'arquitrau i la coronisa.

GALOJA. f. Eina usada per a esquitxar. Consisteix en una fusta plana de forma rectangular amb un agafador en una de les seves cares. Se sosté amb una mà mentre amb l'altra s'esquitxa a la paret el guix contingut en la galoja servint-se de la paleta.

GARDINA. f. Eina usada per a rebaixar els motllos. És una mena de rasqueta.

GORJA. f. Mena de volta feta pel guixaire en l'angle format per dues parets i un sostre.

GRANSA. f. Deixalla que resulta del guix en ésser garbellat.

GÚBIA. f. Eina tallant usada per a tallar rebaves i polir. Moltes vegades solen formar una mateixa eina amb l'eina plana, havent-hi en un cap aquesta i darrera en l'altra la gúbia. N'hi ha de diferents mides. S'apliquen per a tallar motllos i per a altres usos.

GUIX. m. Producte natural del regne mineral que usa el guixaire com a element principal i primera matèria per al seu treball.

GUIX COMÚ. m. Tipus de guix més generalment usat pel guixaire.

GUIX DE MOTLLO. m. Tipus de guix usat especialment per a fer figures i motius ornamentals servint-se de motllo.

GUIX DE RIPOLL. m. Tipus de guix procedent de guixaires de Ripoll. És considerat com el de millor qualitat.

GUIX FORT. m. Tipus de guix de major força i resistència que el comú.

GUIX MORT. m. Guix en estat de repòs i adormiment, que ja s'ha fet fort i ha pres consistència després d'haver estat usat i treballat.

GUIX NEGRE. m. Tipus de guix de bona qualitat però mancat de la blancor i puresa de color, pròpia d'aquest mineral.

GUIX VIU. m. Guix fresc i relativament tou per efecte de fer poc temps que ha estat treballat.

GUIXAIRE. m. El qui té per ofici treballar el guix. Hi ha dues menes de guixaires; els d'obres, i els imatgers anomenats *guixaires de sants*, o *guixaires de figura*. El present vocabulari es refereix només als primers, que es dediquen al decorat d'habitacions, però fan també els elements ornamentals per a la decoració, que porten a l'obra ja fets en un taller destinat a l'efecte.

LLATA. f. Travesser de fusta que es clava damunt de l'embigat del sostre d'obra, d'una habitació. Té per objecte sostenir el sostre de guix que es fa immediat al d'obra. Damunt de les llates es claven les canyes mestres que fan com d'ordit a l'encanyissat, damunt del qual es fa el sostre de guix.

LLISAR. v. Deixar ben plana i llisa la superfície d'una paret o sostre.

LLISCAR. v. Fer córrer amb suavitat l'eina per damunt d'una superfície plana en llisar.

LLUIR. v. Repassar una feina curant els més mínims detalls, abans de deixar-la per llesta definitivament.

MARTELL. m. Martell de forma especial usat pel guixaire.

MATA RACÓ. m. Gorja.

MATAR. v. Perfilar.

MITJA CANYA. Qualsevulla motiu ornamental de forma mig cilíndrica.

MOTLLO. m. Objecte usat per a fer els diferents elements usats per a la decoració de què se serveix el guixaire.

MOTLLURA. f. Fris.

NIVELL. m. Eina usada pel guixaire per evitar l'aplicació torta dels elements ornamentals.

OBRIR. v. Partir el canyissaire les canyes en dues meitats, obrint-les pel mig després d'haver-les picades.

PALETA D'EMBLANCAR. f. Paleta de mida corrent usada per a emblancar. És igual a la usada pels mestres de cases, i no ofereix cap particularitat especial.

PALETA DE DESGRUIXIR. f. Paleta molt grossa de forma rectangular, usada especialment per a desgruixir.

PALETAIRE. m. Aprenent de guixaire o fadrí poc hàbil en l'ofici que es dedica a desgruixir perquè és feina poc delicada.

PALETÍ. m. Paleta de mida més petita que la corrent, usada per a feines delicades.

PARETAIRE. m. Guixaire especialitzat a treballar damunt de parets i de superfícies verticals.

PASSADA. f. Cada una de las vegades que es passa una eina per un lloc o que es dóna una capa de guix.

PASTAR. v. Maurar el guix en la pastera.

PASTERA. f. Eina usada per a pastar i treballar el guix. És de fusta un semblant a un caixó de forma rectangular travessat en el seu interior per un pla inclinat disposat de manera diagonal i que rep el nom de post.

PERFILAR. v. Polir l'aplicació d'un motllo fent que resti ben collat i encaixat i que no hi restin rebaves.

PICAR. v. Trencar les canyes pel mig en toda la seva extensió a l'objecte de fer-ne dues meitats. És feina del canyissaire, i es fa al taller.

PLAFÓ. m. Superfície plana emmarcada amb un element decoratiu.

PLOM. m. Eina usada per a plomar. Consisteix simplement en un petit pes de plom posat a la punta d'un cordill.

PLOMAR. v. Prendre les mides preventives necessàries perquè el treball resulti ben anivellat i no pari tort o esgaiat.

POST. f. Fusta diagonal de l'interior de la pastera.

POLIR, v. Lluir.

PULSAR. v. Clavar en una paret o sostre dos claus pulsars per a fer-hi sostenir un regle que serveixi de guia per aplicar un o més motllos al seu degut lloc i ben anivellats.

PUNTA CORRENT. f. Eina usada per a tallar motllos.

RASCA. f. Eina usada per a rascar la paret. És metàl.lica. Té una fulla plana sostinguda per un mànec.

REBAVA. f. Petit relleix fet per les vores d'un motllo en ésser aplicat.

REGLE. m. Eina usada generalment per a pulsar. Consisteix en una fusta d'uns cinc pams de llargada de forma intensament rectangular.

REGRILLAR. v. Juntar motllures.

REQUADRO. m. Motllura de quinze a vint centímetres.

SABOT. m. Estri de fusta que serveix com de suport al motllo. Va aplicat damunt del regle o guia i al seu damunt hi va el motllo. Trena amunt i avall del regle en fer-lo servir.

TALLER. m. Obrador on es fan els motllos, s'emmotlla el guix, es piquen les canyes i es fan totes les maniobres pertinents per al preparat de materials, de manera que a l'obra no calgui sinó la seva aplicació. Moltes voltes el taller és un camp a l'aire lliure tancat per una paret amb un senzill porxo per posar-hi les eines i materials a supluig.

TALOIXA. f. Galoja.

TATXA. f. Tipus especial de clau usat pel canyissaire per clavar les canyes mestres a les llates.

TIRADA. f. Passada.

TOC. m. Adob del detall d'un motllo o del seu collament.

TRAVA. f. Llistó clavat amb un clau que es posa sota el nivell per assegurar-ne l'estabilitat.

TRENAR. v. Fer córrer amunt i avall del regle o guia el sabot sostenint el motllo.

El barretaire *

El present vocabulari ha estat recollit a Barcelona de boca dels mestres barretaires Joan Canals i Urbà Goya, ambdós barcelonins que havien après i exercit l'ofici a Barcelona durant molts anys.

ABOCAR. v. Posar l'arcat quan surt de l'arcadora a la marxadora per

---

* Aprovechamos la ocasión para llamar la atención sobre la barretina, cuyo tejido es de punto: tocado típico de los catalanes.

Sobre las formas y la difusión de la *barretina* (también fuera de Cataluña) cp. Hochpyrenäen D 110 - 111 : numerosas ilustraciones en Dicc. Alcover; Dicc. Salvat; J. Amades, *Indumentaria tradicional.* Barcelona 1939,, págs. 22 y sigs.; id., *Notes d'indumentària.* Barcelona 1936, pág. 12 y sigs.; R. Violant i Simorra, *Paral.lelismes culturals entre Sardenya, Catalunya i Balears.* En: Studi Sardi, Sassari, Anno IX, 1949.

a marxar-lo. És feina molt delicada puix que l'arcar és només una estesa de pèl sense gens de cohesió i cal que en posar-lo de l'arcadora a la marxadora no es desfaci ni perdi la forma de la seva disposició; del contrari el vestit sortiria desigual de gruix o amb falles i forats. El motllo de l'arcador porta unes anelles a un costat del marc les quals encaixen amb uns pius de la marxadora, a fi de poder tombar amb certa precisió l'arcat i de tenir la seguritat que el motllo no es bellugarà. El primer arcat que hom posa a l'arcadora es tomba damunt d'un coixí de cartó prim i flexible, que es posa damunt del llit o pla nivell de la marxadora, i, entre arcat i arcat, sempre cal posar-s'hi un coixi per evitar la barreja dels arcats.

ACABAR. v. Planxar un barret de copa i ala com darrera operació que hi fa el barretaire abans de guarnir-lo; feina pròpia de la guarnidora.

'ACINTURAR. v. Cinturar, marcar la cintura del barret. Assenyalar ben bé l'angle que formen les ales i la copa.

AGAFAR COS. v. Prendre consistència el con per efecte de l'engomat.

ALA O ALES. f. pl. Part del barret que volta la copa i que, si bé forma part integrant del barret, pot considerar-se accessòria ja que no és precisa a l'essència del barret, puix que les ales són relativament modernes dintre la llarga vida del barret. Sembla que originàriament tenien per objecte projectar ombra damunt de la vista i facilitar la visió, i que d'ací derivi el qualificatiu espanyol de *sombrero*. Avui les ales són només ornamentals.

Les noies em diuen Toni
perquè no en porto barret
i a casa en tinc un sense ales
que el guardo per quan fa fred.

(Corranda popular)

Ai, noia, baixa'm a obrir
que en tinc la barba gelada
i les ales del barret
totes plenes de rosada.

(Cançó *Sota de l'om*)

Allí dalt de la muntanya
n'hi ha un home petitet,
que fa ballar la seva dona
amb l'aleta del barret.

(Corranda popular)

Tinc copa
i no puc beure,
tinc ales,
i no puc volar,
tinc corona,
i no sóc capellà.

(Endevinalla del barret.)

Molt semblant a una cassola,
té ales, però no vola.

(Endevinalla del barret.)

Tinc pèl i no sóc cap bèstia,
tinc ales i no sóc ocell.

(Endevinalla del barret.)

ALÇA. f. Estri usat per a fer els barrets de copa.

ALLISADOR. m. Obrer especialitzat a allisar o planxar. Planxador.

ALLISAR. v. Planxar, aplanar, treure la més mínima arruga del barret.

ANIMA. f. Interior del feltre, cos o cor del feltre.

APLACAR. v. Marxar, lligar, teixir el vestit del barret amb la marxadora.

APLANAR. v. Donar a l'ala una direcció completament plana, fent desaparèixer les arrugues i l'entercament i aspror que pugui conservar de la fula. S'aplana damunt de la mitja lluna.

ARCA. m. Estri destinat a penjar-hi les pells de conill mentre se'n treu el pèl. Es penja al sostre i consisteix en una tija de fusta amb un travesser a la part inferior que porta uns fils que sostenen la pell.

ARCADORA. f. Màquina rudimentària i primitiva destinada a destriar el pèl i a estendre'l en una capa finíssima que ja pren la forma de vestit. Per una boca de llauna semblant a una bústia es tira el pèl en la quantitat que hom vol destinar a un vestit. Cal tirar-li a petits grapadets i surt tant millor com en més petites quantitas s'hi tira. El pèl va recollit per una pala de fusta que fa el paper de ventilador i que el tira enlaire vers la guitarra que és un seguit de cordes metàl.liques paral.leles que en rebre el pèl el destrien i l'escampen, i cau damunt del motllo que és un marc de fusta cobert per una tela metàl.lica damunt de la qual es marca la forma que ha de tenir el vestit. L'arcadora s'ha de tancar hermèticament per totes les escletxes, puix el vent que es produeix en el seu interior que fa voleiar el pèl el faria sortir a fora pel més mínim interstici que trobés. L'arcadora té una maneta al costat que, en fer-se rodar, posa en moviment giratori la pala que alça i ventila el pèl.

ARCAR. v. Fer el vestit destinat a un barret servint-se de l'arcadora.

Teixir el pèl destinat a un vestit. És la primera operació que hom fa quan tracta de fer un barret un cop obtingut el pèl o sigui la primera matèria, i un cop posada la quantitat que hom desitja en la producció del vestit.

ARCAT. m. Vestit de barret tal com surt de l'arcadora estès damunt del motllo. L'arcat forma una capa o làmina de pèl tan prima i tan subtil que no es pot tocar amb la mà perquè es desfà, puix que el pèl està encara només estès però no té encara cap lligam ni cohesió. Perquè es lligui o teixeixi cal marxar-lo, operació complementària d'arcar-lo.

ARÍFERO. m. Petita llenca de tela rissada que es posa sota de la badana al davant i al darrera del barret a fi que es begui la suor i que no s'esbruti el barret tan aviat com lo faria sense l'arífero.

ARNADILLU. Ingredient usat per a tenyir els barrets.

ARU. m. Forma especial per a les ales. Com la forma de la copa, és de fusta de boix i té una forma circular convenient a la forma de les ales.

BACÍ. m. Barret de copa.

BADANA. f. Tira de pell que hom posa en la part interior i inferior del barret, per l'indret que correspon al lloc on el barret toca al front i que té per objecte evitar que la suor mulli el feltre i taqui el barret.

BALUART. m. Eina de fusta destinada a fer baixar la corda que lliga el casc a la forma fins a la cintura.

BANDES. f. pl. Parts laterals de la copa.

BARRET. Peça de vestir que serveix per a cobrir el cap, fet ordinàriament de feltre o palla.

Marit quan seràs mort
quin marit vols que prenga,
el del barret rodó
o el de la capa verda.
(Cançó popular *La Jutgessa*).

Un de jove i un de vell
amb un *barretó* que duien,
un de jove i un de vell
amb un *barretó* vermell.

On hi ha barrets
no hi campen caputxes.

BARRET BURELL. m. Barret fet de llana de burell i del color propi d'aquest tipus de llana. Aquests tipus de barrets no tenien la finor ni la suavitat dels barrets de feltre i fa temps que han caigut en desús.

Marit quan seràs mort
quin marit vols que en prenga,
el del barret burell
que en té moltes hisendes.
(Variant de la cançó popular "*La Jutgessa*").

BARRET D'APOTECARI. m. Barret de mitja copa.

BARRET DE CAÇARANYES. m. Barret de mitja copa. Deu el seu qualificatiu a ésser usat pels cotxers dels cotxes de morts qualificats humorísticament de caçaranyes.

BARRET DE CAMISETA. m. Barret de mitja copa.

BARRET DE CAPELLÀ. m. Barret propi dels capellans. Es caracteritza per tenir la copa molt baixa i semiesférica i les ales considerablement grosses i planes en un tipus i un xic corbades dels costats, en altres. Són fets de dues maneres, tots de feltre, durs, com els barrets anomenats de castor, però envellutats i peluts com els barrets de vellut, o bé com els barrets de copa o sia amb una barreja feta de pèl ordinari i dur, forrada amb vellut de seda a tall de camiseta, com els barrets de galleda, o de mitja copa. En lloc de cinta va guarnit amb uns cordons de seda acabats amb unes borles. El cordó és tant més llarg com millor és el barret i com més categoria i dignitat jeràrquica té el qui el porta, i arriba un punt en què fins les borles que també augmenten en valor i en qualitat arriben fins a penjar part darrera del barret. Aquest tipus de barret, avui propi només dels eclesiàstics, havia estat en altre temps el barret general i comú, que s'ha sostret a l'evolució de les modes i ha sobreviscut als canvis i a les reformes nombrosíssimes per les quals ha passat el barret a través de diferents segles. És remarcable que aquest tipus de barret hagi estat encara en ús fins fa poquíssims anys entre els pastors pirinencs catalans i que encara el duen alguns pastors pirinencs aragonesos. El barret de pastor és igual en forma al de capellà però més estret d'ales i sempre planes, així com en el de capellà algunes vegades es torcen lleugerament. Fins ara els pastors dels Pirineus es feien ells mateixos els barrets usant procediments tradicionals que no ens ha estat possible de recollir. És de remarcar que els pastors facin servir el barret fins que no en resta bocí i que hi ha barret que el duen tres i quatre generacions, fet que fa molt possible que la generació usi barrets fets pels propis pastors fa cinquanta o seixanta anys i per tant que s'hagi perdut la tradició pastoral de fabricar-se'ls. Catalunya havia gaudit de fama per la fabricació de barrets de capellà i en altre temps se n'enviaven grans partides a França i a d'altres països.

BARRET DE CASTOR. m. Hongu. Antigament quan encara s'usava

el pèl de castor com a primera matèria per a la producció dels barrets, els hongus eren fets, precisament, de castor i foren el darrer tipus de barret fets de castor.

BARRET DE COPA. m. Capell amb la copa de forma cilíndrica folrada de seda i amb les ales fortes i dures també folrades de seda per la part superior i de merino per la part de sota. Es considera com el barret de luxe per excel.lència, i s'usa en actes d'etiqueta, cerimònia i gran gala. Antigament era obligat en els balls que hom qualificava de gala i de carnestoltes. Hi havia establiments que en llogaven per cinc pessetes cada dia. L'havien portat com a distintiu de l'ofici els velers o teixidors de vels i de seda, els gravadors i els argenters, i no era permès el seu ús a tot portar a cap altre obrer.

BARRET DE COTXER. m. Barret de mitja copa. Deu el seu qualificatiu al costum d'ésser usat pels cotxers quan van de mitja gala. Actualment gairebé són els cotxers els únics que l'usen.

BARRET FORT. m. Hongu.

BARRET DE MARINER. m. Batalera de feltre. Barret de copa baixa i forta i d'ales amples toves i un xic decantades enlaire.

BARRET DE METGE. m. Barret de mitja copa.

BARRET DE MITJA COPA. m. Capell amb la copa cilíndrica i lleugerament cònica, relativament alta en relació a la mida dels barrets de copa. Havia estat el barret clàssic i típic dels metges, dels juristes i de la gent doctorada. Avui el porten els cotxers en general i en especial els cotxers dels cotxes de morts. La copa d'aquest barret és de feltre, així com la del barret de copa és de seda. La copa d'aquest barret és feta com la del barret de copa i consta de tela engomada i camisa.

BARRET DE MOSSO. m. Barret propi i típic de mosso d'esquadra. Té la mateixa forma d'un barret de copa, segons una de les seves formes antigues, possiblement del primer quart del segle passat, puix que fins aleshores aquest cos armat havia usat barret tricorni o de gresol. La seva copa és lleugerament cònica. És fet de feltre i endurit com els barrets de castor però generalment no és tan fi. És possible que aquest tipus de barret fos amprat a la clerecia. Els capellans francesos durant una temporada usaren aquesta mena de barret, sobretot per estar per casa, i més encara els que tenien alguna dignitat o títol eclesiàstic que els elevava per damunt del poble tonsurat. El tipus de barret propi del mosso d'esquadra dóna distinció i to, i el seu ús enclou un sentit de categoria. Molt d'acord amb la que hom ja es proposà a aquest cos armat en el temps en què fou introduït l'actual barret de copa en el seu uniforme.

BARRET DE PALLA. m. Barret fet amb palla teixida i cosida. La palla és de procedència oriental, especialment japonesa i filipina; arriba a casa nostra ja teixida i en trenes que formen unes madeixes de forma especial. Els nostres barretaires fan els barrets servint-se de la primera matèria que reben ja preparada de l'estranger.

BARRET D'ESCORREPEIX. m. Hongu.

BARRET DE VELLUT. m. Barret fet amb feltre pelut, que sembla talment de vellut de seda. Aquesta mena de feltre és molt difícil de fer. Els barretaires catalans són molt poc destres per a fer-los; els pocs que es porten a casa nostra són de procedència txecoslovaca.

BARRET MEXICÀ. m. Barret tot ell molt tou i sobretot d'ales amples.

BARRET TOU. m. Barret de feltre tou de tacte i flonjo.

BARRETAIRE. m. El qui té per ofici fer barrets. El terme és poc usat tant entre la gent de l'ofici com pels que hi són estranys. El mot més corrent és el de sombrerer. Antigament se l'havia anomenat capeller. Aquest mot no l'hem trobat viu ni entre barretaires ni entre particulars. Els barretaires tenen fama de beverris, tant és així que el poble gairebé agermana les dues idees. No és dels oficis que assoleixi major simpatia en general.

Si em fes barretaire
em naixerien els fills sense cap.
(Ponderatiu de mala ventura i de dissorts)

BATALERA. f. Barret de copa baixa i forta i ales amples i toves, que es decanten lleugerament enlaire. N'hi ha de feltre i de palla. Els de feltre són propis de mariners i pescadors i els de palla solen dur-los els infants.

BIMBA. f. Hongu.

BOCA. f. Part inferior o obertura de la copa, indret per on el barret entra al cap.

BOLET. m. Barret tou de feltre de forma un semblant a un bolet. Aquest tipus de barret havia estat molt usat pels artistes i idealistes. Junt amb la xelina i les calces amples havia estat usat pels primers lluitadors de la causa catalanista i pels defensors i vindicadors dels drets de Catalunya. Hi ha una endevinalla que juga amb la doble idea que significa el terme bolet i que diu:

Em faig
i em fan
si em faig
em mengen
si em fan
em porten.

quan és vegetal es fa per ell i neix espontàniament i aleshores és menjat, però quan es tracta del barret no es fa per ell mateix sinó que el fa el barretaire o sia que el *fan* i aleshores el *duen*.

BOMBÍ. m. Hongu.

BONY. m. Defectuositat del barret quan no està prou ben enformat.

BORDE. m. Vora de les ales.

BRIDAR. v. Donar a la vora de les ales una mica de decantament vers la copa o la cintura.

BRIDAT. m. Torçament que forma l'ala del barret per la seva vora i en direcció vers la copa o la cintura. Se la qualifica de bridat quan el torçament simètric i regular en tota l'ala és tan ample dels costats com del davant i del darrera.

BURRO O BURRET. m. Plat de fusta molt ample i un xic convex, damunt del qual es posa el fornilló quan es conforma el barret. És més corrent la forma diminutiva.

CABAT. m. Operació final que hom fa a un barret abans de guarnir-lo, i consisteix en això: planxar-lo de copa i ala.

CAGAR-S'HI LA MOSCA. Descompondre's o corrompre's una pell de conill.

CALDERA. f. a,) Recipient destinat a contenir el fulador en la fula. b,) Recipient on es posen els barrets a bullir amb el tint quan es tenyeixen. c,) Barret de mitja copa.

CAMISA. f. Funda de seda que tapa el casc del barret de copa i constitueix la part exterior de la copa d'aquest tipus de barret. La camisa està formada per dues peces: una de rodona que constitueix la copa i una tira o franja que forma les bandes i els entrefrentes. La camisa l'apliquen damunt de la tela d'engomar, dones especialitzades anomenades muntadores. S'anomena també camisa a la funda del barret de mitja copa, però la camisa d'aquests barrets és de feltre i no de seda com la dels barrets de copa.

CAMISETA. f. Camisa de feltre del barret de mitja copa.

CAMPANA. f. Vestit del barret quan surt de fula.

CAMPETXU. f. Ingredient usat per a tenyir de negre.

CANAL. f. Gresa o encaix que forma el volt o forma de les ales a l'objecte de passar-hi la corda en lligar-les.

CAPA. f. Cada un dels gruixos de goma que hom dóna a les ales en engomar-les.

CAPARRÓS. m. Ingredient usat per a tenyir els barrets.

CAPELLER. m. Barretaire. És terme antic que no hem trobat viu en el llenguatge actual ni entre la gent de l'ofici ni entre els estranys.

CARA. f. Qualitat i condició del pèl usat per a fer barrets.

CARA BONA I CARA MALA. f. Barreja de pèls de dues qualitats una de millor amb altra d'inferior que hom fa per a produir barrets de qualitat mitjana.

CARDETA. f. Eina usada per a pentinar els barrets de copa, els barrets de capellà i els barrets de vellut. És una mena de raspall de pues metàl.liques molt curtes i molt suaus.

CARGOLAR. v. Enrotllar tot el vestit començat per un dels seus caps en fular el feltre. Es cargola nombroses vegades ara per un cap ara per l'altre de manera alternada, si bé no observada molt rigorosament.

CASC. m. Barret des que se l'enforma fins que se'l guarneix.

CASTOR. m. Pèl d'aquest rosegaire que algun temps havia estat usat per a la fabricació de barrets. Avui només es gasta pèl de conill i de llebre, i no és de record dels actuals barretaires l'ús de pèl de castor, però una arrelada rutina fa anomenar al pèl de conill pèl de castor, y hom fa veure al públic que es gasta pèl d'aquesta mena en lloc de pèl de conill.

CENDRÓS. m. Color uniforme indefinit, però un xic semblant al color de la cendra, propi del pèl en sortir de la soplosa i del vestit en sortir de l'arcadora i de la fula. Tots els barrets quan encara estan en estat de vestit són cendrosos, puix que és el color propi del feltre abans de tenyir-lo.

CENTRAT. m. Petita curvatura que pren el barret per la parte de les ales i vista de costat.

CINTA. f. Tira de teixit de seda que volta la part inferior de la copa del barret immediata a la cintura. La qualitat, amplada i el color de la cinta varia segons els capritxos de la moda; amb tot, és corrent que el color de la cinta sigui del tot exacte al del barret i un cop hom té les cintes procura tenyir els barrets del mateix color que les cintes que ha adquirit. Sovint es fa difícil encertar el just color de la cinta i calen fer nombroses proves i, en ocasions, àdhuc cal recórrer al productor de les cintes per conèixer els ingredients, colorants emprats en tenyir la cinta per poder-se així millor adaptar al color desitjat.

CINTURA. f. Punt del barret on s'ajunta les ales amb la copa. Angle que forma la juntura de les ales i la copa.

CINTURAR. v. Marcar bé la cintura del barret. Assenyalar ben bé l'angle que forma la juntura de la copa i les ales.

CLASSE. f. Llustre, brillantor del barret. Abans hom jutjava la qualitat d'un barret pel seu grau de llustre; modernament aquest costum s'ha perdut.

CLOIXA. f. Vestit del barret quan surt de fula.

COBRIMENT. m. Funda de seda envellutada que cobreix els barrets de capellà de bona qualitat. El barret, pròpiament dit, rep el nom de *xanflaina* o *xaflaina* i se'l cobreix o forra de vellut de seda que constitueix el cobriment.

COBRIR. v. Forrar de seda una xanflaina de barret de capellà.

COLA DE PEIX. f. Ingredient usat per a engomar barrets de palla.

CON. m. Vestit d'un barret des que surt de mans de les vestidors fins que se l'engoma.

CONFORMAR. v. Ajustar la boca d'un barret de palla a la mida justa del cap del qui ha de portar-lo. Fer venir a mida un barret de palla.

CONILL. m. Pèl d'aquest animal usat per a la fabricació del feltre utilitzat per a fer barrets.

CONTRAPÈL. m. Sentit contrari al que segueix el pèl que forma el feltre del barret.

COPA. f. Part del barret que es posa dintre del cap i que cobreix la testa, i que pròpiament constitueix el veritable barret.

No em diries tu soldat
si era feia o si era guapa?
—Aquí la duc retratada
a la copa del barret.

(Cançó del "Quintadu")

Tinc copa
i no puc beure,
tinc ales
i no puc volar,
tinc corona
i no sóc capellà.

(Endevinalla del barret).

CORDA. f. Corda de cànem aplanada i neta de borrim i que hom usa per a lligar i subjectar la copa del casc damunt de la forma.

CORDA DE BRIDAR. f. Estri usat per a bridar. Consisteix en una tira que té forma de mitja lluna un semblant a la de la vora de l'ala i d'amplada igual a la que hom vol donar al bridat. S'aplica damunt un costat de l'ala per la part superior i, seguint la seva guia, hom doblega al seu damunt l'ala. A jutjar pel seu nom, en altres temps devia ésser una veritable corda.

CORDA DE DORSER. d. Estri usat per a fer el tipus de bridat qualificat de dorsé. És com la corda de bridar però així com aquesta és de mida igual en tota la seva extensió, la corda de dorser va aprimant-se

i estrenyent-se per cada cap adoptant la mateixa forma del tipus de bridat que porta com a qualificatiu.

CORDA DE GUITARRA. f. Fil metàl.lic semblant a una corda de guitarra que en gran nombre i distribuïts en línias paral.leles reben el pèl que llença la pala de l'arcadora i el destria i escampa.

CORDONET. m. Fil de seda filat a tall de cordó que va posat tot al volt de la cintura del barret i que serveix per a lligar-se'l al trau de la solapa els dies de molt vent i evitar així que si el vent fa sortir el barret del cap no se'l pugui emportar.

CORONA. f. Part superior del barret. Coroneta.

Tinc copa
i no puc beure,
tinc ales
i no puc volar,
tinc corona
i no sóc capellà.
(Endevinalla del barret.)

CORONETA. f. Part superior de la copa.

CORONILLA. f. Part superior de la copa.

COS. m. Consistència que pren el con en engomar-lo.

COSIDORA. f. Dona que cus els barrets de palla. Es cusen amb una màquina especial i en forma d'espiral. Comencen per la roseta o part central o de la coroneta i van cosint en redona i seguint la direcció marcada per un motllo amb el qual donen forma al barret.

COSTURA. f. Punt on s'ajunten les dues peces que formen el vestit. És d'advertir que, malgrat el recte significat d'aquest terme, la costura no és cosida; es fa sobreposant les vores de les dues peces una damunt de l'altra i soldant-les a còpia de mullar-les i de picar-les, i si hi ha alguna falla o lloc que resulta més prim, s'omple amb pèl de conill fins al punt de donar-li el mateix gruix que la resta del feltre. La juntura o costura ben feta ha de restar completament dissimulada i no s'ha de conèixer que el vestit primer i més tard el barret que resulta del vestit està fet amb dues peces.

COURE. v. Sotmetre els barrets de castor a l'acció del foc a l'objecte que prengui consistència la llaca de l'engomat i per donar-los la duresa i encarcarament propis d'aquest tipus de barrets.

CREMAR. v. Rebaixar excessivament el con d'un barret per efecte de tosquejar-lo massa.

DARRERES. m. pl. Part posterior del barret. Abans de posar-hi la badana o dessuador el barret tant és del davant com del darrera. Hom

només els distingeix en posar-hi el dessuador; car, per consuetud, hom fa escaure la juntura de la badana al darrera i hom posa la cinta també en direcció determinada, per la qual també es marca el davant i el darrera del barret. La direcció de la cinta varia segons la moda i no respon a cap hàbit tradicional.

DAVANTS. m. pl. Part davantera del barret. La forma de la copa és exactament igual pels dos extrems no hi ha cap diferència que marqui els davants ni els darreres. La badana estableix la dirección del barret. La costura s'acostuma a posar als darreres, i la cinta, que segueix la direcció del barret, segons la moda.

DESSUADOR. m. Tira de badana que es posa a la part interior i inferior de la copa per l'indret on el barret toca al cap i que té per objecte evitar que la suor toqui directament al feltre i que el taqui.

DOBLAR. v. Doblegar el vestit que surt del marxador per passar a la fula. Es doblega seguint una forma i un doblegat especial propi i tradicional.

DOBLE. m. Doblec tradicional i especial que hom fa del vestit en sortir de la fula.

DOL. Tira o franja de merino negre que hom aplica damunt de la cinta en la part inferior de la copa i tocant a la cintura per indicar que qui porta aquell barret està en període de dol.

DONAR FORMA D'ALA. v. Marcar la forma a les ales, en els barrets de castor.

DONAR MARXA. v. Lligar i teixir els vestits dels barrets per mitjà de la marxadora.

DONAR TOSCA. v. Fregar els cons amb pedra tosca quan surten del tint per a suavitzar-los, fer-los més fins i treure'ls l'aspror.

DORSAR. v. Bridar l'ala del barret donant-li la forma qualificada de dorsé.

DORSÉ. m. Bridat de forma especial més ample dels costats que del davant i del darrera. El torçament de l'ala qualificat de dorsé va minvant i estrenyent-se en arribar a la part davantera i posterior del barret i acaba per desaparèixer del tot en ésser ben al davant i al darrera del barret.

DORSÉ COSIT. m. Bridat del tipus dorsè que es cus de la vora en lloc de deixar-lo només cargolat com en la forma corrent.

DRET. m. Direcció que segueix el pèl que forma el feltre la qual es decanta de l'esquerra a la dreta.

EMBUT. m. Boca metal.lica semblant a una bústia per on es tira el pèl a l'arcadora.

EMMOSCAR-SE. m. Descompondre's o corrompre's una pell de conill.

EMMOTLLAR. v. Ajustar el cosit del barret de palla a la forma i a les mides que el motllo assenyala.

ENCOLAR. v. Sotmetre els barrets a un pintat de goma o cola. S'encolen amb un pinzell. Les ales es pinten diverses vegades amb cola o goma molt espessa; la copa una sola vegada i amb goma clara. S'usa goma de cirerer o dragant per als barrets tous i goma laca per als barrets forts o de castor.

ENDRET. m. Dret, direcció que segueix el pèl que forma el feltre i que ca d'esquerra a dreta.

ENFORMAR A L'AIGUA. v. Fular, donar al vestit que surt de l'arcadora la mida, gruix i espessor convenients. Sotmetre el feltre a les operacions i treballs propis de la fula. Teixir el feltre.

ENFORMAR LA FULA. v. Posar el con o vestit a la forma un cop el deixen les cosidores a l'objecte d'iniciar ja la forma que deurà tenir el barret.

ENFORMAT. adj. Feltre o vestit que ja ha sortir de fula i que té la mida i la forma pròpies del vestit.

ENFULAT. adj. Enformat, feltre que ha sortit de la fula i ja té la mida i la forma pròpia del vestit.

ENGOMADOR. m. Obrer especialitzat a engomar.

ENGOMADORA. f. Indret de l'obrador on s'engoma.

ENGOMAR. v. Encolar. Sotmetre els barrets a un pintat de goma. Es pinten amb goma de cirerer o goma bragant els barrets tous i amb goma laca els barrets de castor o forts. Les ales s'enformen diverses vegades amb goma molt espessa i la copa només una vegada i amb goma molt clara.

ENGOMAT. m. a,) Fet d'engomar un barret. b,) Quantitat de goma precisa per a engomar un con o casc.

ENLLACAR. v. Engomar, encolar o pintar amb goma laca els barrets de castor.

ENREVÉS. m. Revés, contrapèl, idea contrària de dret i endret. Direcció contrària a la que segueix el pèl que forma el feltre.

ENTRAR. v. Copejar el con amb la mà en engomar, a l'objecte que la goma entri i sigui absorbida pel feltre.

ENTRAR-SE. v. Encongir-se el feltre per efecte de la fula. Tal com més s'entra, més ben fulat resulta el feltre i de millor qualitat resultarà el barret que se'n faci.

ENTREFRENTES. m. pl. a,) Part davantera i posterior de la copa. Hom els qualifica del davant o del darrera segons quina sigui la seva

orientació. b,) Petits ensorraments de la copa que hom fa vora de la coroneta de la copa per donar al barret fantasia i elegància segons la visió moderna de la moda. Aquests entrefrentes els fa el qui usa el barret, que sol fer-los en el moment de posar-se'l. Hi ha qui només els fa al davanti i qui els fa també al darrera.

ESBORRONAR v. Fer estarrufar el pèl dels barrets de capellà i de vellut.

ESCAGARRINAR-SE. v. Produir-se alguna clariana o algun aprimament de gruix en el pèl de l'arcat. L'escagarrinament sol produir-se en abocar l'arcat a la marxadora.

ESCALFORETA. f. Atuell destinat a produir vapor damunt del qual es posa el feltre. En enformar el feltre cou i dóna consistència a la forma que hom dóna al casc. L'escalforeta es fa amb una planxa ben calenta damunt de la qual hom posa un drap mullat i al seu damunt un cilíndre ample de llauna per on puja el vapor que es desprèn del contacte de l'escalfor amb la mullena. El feltre es posa damunt del canó o cilindre de llauna que condueix el vapor.

ESCORREDOR. m. a,) Indret de l'obrador on s'escorren i estenen els vestits quan surten de la fula o del tint. b,) Penjador on es posen a escórrer i estenen els vestits.

ESCORREPOPS. Hongu.

ESCÓRRER. v. Penjar el barret en els penjadors o escorredors, a l'objecte que se li escorri la humitat un cop ha sortit de fula o de l'engomat.

ESQUITXAR. v. Tirar una mica d'aigua damunt de l'arcat quan es posa a la marxadora a fi d'afavorir que es marxi, lligui i teixeixi bé el vestit. Per esquitxar es té una galledeta d'aigua al costat de la marxadora i s'esquitxa amb una escombreta d'espart. Hom deu procurar només esquitxar, no mullar, puix si el pèl està massa humit no es teixeix bé.

ESTENDRE. v. Posar a escórrer el feltre un cop sortit de fula, a l'objecte que perdi la humitat.

ESTENEDOR. m. a,) Lloc de l'obrador on s'estenen els feltres en sortir de fula o del tint. b,) Barra o canya travessera on s'estenen els vestits.

ESTOVAR. v. Mullar l'ala amb una esponja a l'objecte de suavitzar-la i poder-la treballar.

ESTUFA. f. Aparell molt primitiu i rudimentari usat per a coure els barrets de castor un cop han estat engomats.

FABRICANT DE PÈL. m. El qui té per ofici treure el pèl de les pells de conill i de llebre, classificar-los i barrejar els dels diversos colors com a primera matèria per a la fabricació del feltre utilitzat per a produir els

barrets. Abans eren els mateixos barretaires els qui treinen el pèl de la pell; més ençà constitueix un ofici a part si bé hi ha fabricants importants de barrets que es preparen la primera matèria.

FALCA. f. Petita tira de feltre o de suro que hom posa als costats de la boca del barret i sota de la badana quan el barret és una mica gran. És usada per a enxiquir una mica la boca i fer-lo venir a la mida.

FALTA. f. Punt de la vora del vestit quan surt de la fula que resulta prim o mancat de pèl i que en fer el vestit resulta més prim o menys gruixut que la resta del feltre. Les falles deuen corregir-se omplint-les de pèl fins a donar al vestit un gruix igual en tot ell.

FALTA. f. Falla, manca de prou gruix de pèl en la vora del feltre que forma el vestit i que cal omplir en fer les vestidores la costura del vestit.

FELTRE. m. Llenç utilitzat per a la fabricació de barrets. Està fet amb pèl de conill . A casa nostra rarament se n'usa d'altre animal. El feltre no és teixit; es forma per efecte de la compressió i de la mullena i mercès a unes barbes viscoses que forma el pèl, les quals faciliten que el pèl s'agafi l'un amb l'altre pel sol efecte de la compressió i sense cap element aglutinant.

FELTRÓ. m. Bocí de feltre de forma circular que serveix com de post de planxar i damunt del qual es posa el barret quan es planxa.

FER CINTURA. v. Cinturar, marcar bé la cintura; angle que forma la juntura de les ales amb la copa.

FLOCA. f. Grapat de pèl sense treballar i tal com surt de la pell en treure'l.

FLUIX. adj. Poc fulat, poc espès, flonjo perquè no ha estat prou ben picat en fular-lo. S'aplica al feltre.

FORMA. f. Motllo de fusta que té la forma igual a la copa del barret i que serveix per a emmotllar els barrets i donar-los la justa forma que hom desitja que tinguin. La figura varia de configuració, aspecte i mida per seguir el corrent de la moda. La forma és massissa de fusta, generalment de boix, i per poder-la manejar té al fons tres forats disposats de manera que poden posar-s'hi els tres dits de la mà. Per poder treballar amb la forma i a fi que no quedi massa aplanada damunt del taulell, circumstància que no permetria treballar les ales, s'aplica al fons de la forma una peça de fusta accessòria, rodona, que rep el nom de platet i que manté la forma un xic enlaire. El platet porta uns pius que encaixen amb els forats de la base de la forma i que serveixen per a subjectar forma i platet.

FORMA DE FULA. f. Forma i mida del vestit quan surt de la fula.

FORNILLÓ. m. Estri usat per a conformar i centrar el barret i fer-lo

venir a la mida justa del client. Gairebé només es conformen els barrets de palla. Consisteix en una fusta plana de forma el.líptica un semblant a la boca del barret i un xic còncava per una de les cares.

FORRO. m. Folre de seda que cobreix l'interior de la copa. Només porten forro els barrets molt bons. Xanflaina o xaflaina. Barret de capellà sense cobrir.

FORTALESA. f. Grau de gruix i d'atapeïment que hom dóna al vestit en fular-lo.

FRANJA. f. Part de la camisa dels barrets de copa i de mitja copa que forma les bandes i els entrefrentes.

FULA. f. a,) Part de l'obrador on es fula. b,) Estri usat per a fular. Consisteix en una mena de taula amb un forat circular en el centre, en el qual hi ha una caldera on es posa el fulador o el líquid usat en fular. Sota de la caldera hi ha un fogó per a escalfar el fulador i mantenir-lo sempre al grau d'escalfor convenient. c,) La taula que forma la fula i damunt de la qual treballen, piquen o fulen els fulistes; és quadrada, si la fula és per treballar-hi quatre homes; sisavada, si n'hi han de treballar sis, o vuitavada, si n'hi han de treballar vuit. El pla de la taula no és completament horitzontal, s'inclina lleugerament i fa una mica de vessant vers la caldera del centre i té un aspecte un semblant a les batedores dels safaretjos, puix que el fular té certa semblança amb el rentar.

FULADOR. m. Líquid usat en fular per a mullar el feltre del vestit. Està compost d'una gran quantitat d'aigua en la qual es barreja una minimíssima part d'oli de vidriol. La barreja de l'oli amb l'aigua cal fer-se en molt petitíssimes proporcions per a evitar que es sulfuri i que en saltar de l'aigua no faci mal als fulistes. El fulador, en fular, cal mantenir-lo sempre ben calent, i per a escalfar-lo es posa dintre d'una caldera que ja forma part de la fula; sota de la caldera hi ha un fogó que manté contínuament el fulador al grau d'escalfor convenient.

FULAR. v. Treballar el feltre per donar-li cos, gruix i consistència. El feltre del vestit quan surt de l'arcadora és prim i poc consistent i de mida si fa no fa quatre vegades superior a la que deu tenir el casc. Per reduir-lo a la mida normal i per donar al feltre la deguda consistència, cal fular-lo. El fulista, damunt de la taula de la fula, cargola el vestit totalment, però començant per un dels seus caps i en sentit diagonal, i un cop cargolat el banya en el fulador calent de la caldera de la fula on el suca primer per un cap i seguidament per l'altre. Quan el vestit està ben xop el treu; i damunt de la taula de la fula, ara cargolat com quan l'han mullat el fulador, ara ben estès, el va copejant amb la

sabatilla i el va treballant i manejant per un igual en tota la superfície a fi que resti per tot arreu igual de gruix d'espessor i de consistòrcia, puix que si el fulador no cura bé la feina i treballa el feltre del vestit més per un costat que per un altre, el vestit, primer, i, més tard el barret, resultaria desigual de gruix. Cal advertir, però, que la part corresponent a les ales del futur barret sempre es fula i es treballa més que la part corresponent a la copa, puix que el feltre de la copa mai és tan gruixut ni atapeït com el de les ales. Quan el feltre s'ha refredat massa, a judici del fulista, torna a cargolar-lo si el tenia estès i el suca altra vegada en el fulador, i torna altre cop a picar-lo amb la sabatilla com ha fet primer, ara mantenint el feltre cargolat, ara estès. L'operació es repeteix tantes vegades com cal, a judici del fulista fins que el vestit ha restat reduït si fa no fa a la quarta part de la mida que tenia en començar a fular-lo o millor encara, fins que ha arribat a assolir el gruix que li desitja donar, puix que la gràcia del bon fulista no radica en la reducció que doni al feltre del vestit sinò en el grau de resistència i, més encara, en la regularitat i en la igualtat de densitat que doni a tot el feltre. Cargolar el feltre, per sucar-lo i fular-lo novament, no es fa sempre per un mateix cap; s'alternen molt sovint i es cargola nombroses vegades per cada un dels quatre caps.

FULAT. m. Vestit reduït a la quarta part, per efecte de la fula.

FULISTA. m. Treballador especialitzat a fular. És ofici molt dur, puix que contínuament han de picar amb la sabatilla de fusta, feina que els fa grosses durícies a les mans, i sempre han de tenir-les en remull del fulador compost d'aigua i vidriol força calent, ingredient que els obre a les mans talls fondos i clivelles.

GALERA. f. Hongu.

GALLEDA. f. Barret de mitja copa.

GANIVETA. f. Eina tallant, usada per a tallar la vora de les ales.

GARENA. f. Mena de pèl de conill. Es considera com la qualitat millor.

GOMA CLARA. f. Dissolució de molta aigua i poca goma, usada per a engomar la copa del barret.

GOMA DE CIRERER. f. Ingredient usat per a donar cola als barrets.

GOMA DE LIÓ. Ingredient usat per a engomar barrets de palla.

GOMA DRAGANT O TRAGANT. f. Ingredient usat per a donar cola als barrets.

GOMA ESPESSA. f. Dissolució de poca aigua i molta goma usada per a engomar els barrets.

GOMA LACA. f. Ingredient usat per a donar goma als barrets forts, dits també de castor o hongus. Es dissol amb esperit de vi així com les

altres gomes es dissolen amb aigua. Aquesta goma és la que dóna als barrets de castor la solidesa i inflexibilitat que els és característica.

GUARNICIÓ. f. Accesoris ornamentals i secundaris del barret, badana, cinta, llacet, ventiladors, forro, marca, etc.

GUARNIDORA. f. Dona que guarneix el barret.

GUARNIR. v. Posar al barret el dessuador, la cinta i el ribet.

GUIA. f. Canal de l'arcadora per on passa just el motllo a fi que resti fix dintre de l'arcadora i el pèl caigui amb precisió dintre de la forma on ha de caure.

GUITARRA. f. Conjunt de cordes distribuïdes paral.lelament dintre de l'arcadora que curen de destriar i escampar el pèl.

HONGU. m. Barret que es caracteritza per tenir la copa semiesfèrica i completament dura i forta.

IMPER. m. Barret hongu.

LINIA. f. Tipus de mesura dels barrets. Una línia correspon aproximadament a dos mil.límetres i mig. Així per indicar l'amplada de les ales, l'alçada de la copa o la mida de la cinta, hom diu que té tantes o quantes línies.

LISUAR. m. Mena de planxa petita usada per allisar els barrets en fred i com a darrera operació en acabar-los. N'hi ha de fusta.

LLAÇ. m. Llaçada simulada que hom fa per tapar i fer veure que uneix els dos caps de la cinta. La forma del llaç i la seva situació damunt del barret varien segons la moda.

LLACA. f. Goma laca usada per a enllacar o engomar els barrets de castor o forts. Es dissol amb esperit de vi, així com les latres gomes es dissolen amb aigua. Aquest engomat és el que dóna consistència i duresa a aquest tipus de barrets.

LLANA. f. Pèl de bestiar boví usat per a produir el feltre per a fer barrets. La llana molt rarament s'usa per a barrets d'home; és utilitzada gairebé exclusivament per als barrets de dona. El feltre fet amb llana no és tan bo ni tan fi com el fet amb pèl de conill o de llebre. El treballat del feltre de llana segueix les mateixes operacions que pel feltre de pèl però no és tan delicat i resulta més grosser i matusser.

LLEBRE. f. Pèl d'aquest animal usat per a produir el feltre utilitzat per a fer barrets.

LLEBRE D'AUSTRÀLIA. f. Tipus de pèl usat per a la producció de barrets. Com el seu nom indica, procedeix de llebres australianes. És considerat com una de les qualitats millors.

LLEBRE DE RÚSSIA. f. Tipus de pèl usat per a fer barrets. Com el seu nom indica procedeix de llebres russes. És considerat com la pri-

mera matèria millor per a la producció de barrets i és la que es cotitza més cara, puix el seu preu sobrepassa de quatre-centes pessetes el quilo.

LLIGAR. v. Subjectar fortament la copa damunt de la forma per mitjà d'una corda quan s'enforma i assenyala la cintura del barret.

LLIGAR EN FLUIX. v. Marxar poc un arcat i deixar-lo poc teixit o poc compacte.

LLOM. m. Mena de pèl de conill. És considerat de mitjana qualitat.

MADEIXA. f. Plegat i empaquetat especial de la trena de palla usada per a barrets de palla.

MÀQUINA DE CONFORMAR. f. Aparell metàl.lic semblant a un barret que per mitjà de diverses molles i ressorts s'adapta perfectament al cap del client i marca damunt d'un paper la forma del cap, la qual després s'aplica a un fornilló especial per a aquest aparell que també es produeix i adapta a la mida del patró marcat per la màquina i serveix per a conformar i centrar el barret just a la mida del client.

MARCA. f. Petit bocí de roba en la que hi ha estampat el nom i la marca pròpia del barretaire que ha fet el barret, i, millor encara, la del venedor de barrets que l'ha venut. La marca s'enganxa al fons de la copa.

MARCAR ELS DARRERES. v. Fer amb un guix una ratlla a la part interior de la copa, de manera que caigui ben amitjanada a un dels extrems a l'objecte d'assenyalar el lloc on la guarnidora ha de fer anar la costura de la badana per evitar que la posi guerxa o desviada.

MARXADORA. f. Eina destinada a lligar i donar cohesió al vestit quan surt de l'arcadora. Consisteix en un pla nivell de fusta damunt del qual es posen un nombre de vestits, generalment una dotzena, separats l'un de l'altre per una mica de coixí, generalment per un cartó d'una amplada igual al de la marxadora, damunt del qual es posa el vestit. La pila de vestits i de cartons intermitjos es tapa amb una tela metal.lica enmarcada amb fusta que ja va adherida a la marxadora de la qual forma part. Per mitjà d'una maneta lateral de la marxadora s'imprimeix a tot el mecanisme un suau moviment de sotragueig, per mitjà del qual s'obté la cohesió i lligament del pèl que forma un llenç, si bé molt tènue, ja adherit i lleugerament compacte. Tant com més volts es donen a la marxadora més espès i millor surt el teixit. El nombre de volts varia segons el nombre de vestits que hom marxa alhora i el grau de gruix i qualitat que hom vulgui donar. El mínim de volts per a un barret ordinari és de cinquanta. Per una xanflaina es donen cent cinquanta volts.No es dóna un nombre sempre igual a proporció dels barrets que hom fa; per exemple, si una xanflaina en requereix cent

cinquanta, per tres xanflaines, en lloc de quatre-cents cinquanta se'n donen només quatre-cents i per dotze xanflaines uns mil doscents.

MARXAR. f. Fer funcionar la marxadora. Lligar o teixir el vestit dels barrets per mitjà de la marxadora.

MARXAT. m. Vestit d'un barret quan surt de la marxadora.

MESCLA. f.Barreja de pèls de diverses qualitats usada per a obtenir un barret d'un tipus de qualitat determinat.

MIG FADRÍ. Obrer que porta seis anys d'ofici i, si bé coneix l'ofici, li manca la suficient pràctica per a poder-se donar el qualificatiu de fadrí.

MITJA LLUNA. f. Peça de fusta en forma de mitja lluna damunt de la qual hom aplana i treballa l'ala del barret. La forma d'aquesta peça respon a la forma circular de la copa. La mitja lluna de vegades és una peça baldera que hom aplica al cantell del taulell per mitjà d'uns pius que s'enganxen en uns forats que ja expressament té el taulell i altres vegades és un tall en forma de semicercle que ja té el mateix taulell.

MOTLLO. m. Peça de l'arcadora que recull el pèl que li llença la guitarra i que li dóna la forma del vestit. Consisteix en un ample marc de fusta cobert per una tela metal.lica damunt de la qual ja es marca la forma i figura que ha de tenir el vestit. a,) Estri, a manera de forma, usat per a marcar la forma dels barrets de palla.

MOLETÓ. m. Drap enconxat d'anglesina que hom fa servir per a prémer i pressionar el feltre en enformar.

MULLADA. f. Esponja humida d'aigua que s'usa per a mullar el feltre en diverses manipulacions.

MULLAR. v. Donar goma, engomar, pintar de goma el casc.

MUNTADORA. f. Dona especialitzada en posar la camisa damunt de la tela engomada en els barrets de copa i de mitja copa.

MUNYEQUERA. f. Cordeta prima que lliga o subjecta la sabatilla al puny del fulista.

OLLA. f. Barret de mitja copa.

PALA. f. Peça de fusta de l'interior de l'arcadora que té un moviment giratori per mitjà d'una maneta i que cura de ventilar el pèl perquè s'escampi i de llançar-lo damunt de la guitarra perquè el destrïi.

PALETA. f. Petita eina de ferro semblant a una paleta que hom usa per a donar llaca o enllacar els barrets de castor.

PASSAR GOMA. v. Donar goma o engomar els barrets.

PASSAT DE GOMA. adj. Perdre el feltre l'acció aglutinant de la goma i esdevenir tou i inconsistent. Es produeix quan el barret és vell i sobretot si no ha estat prou ben engomat, puix que si es dóna la goma

bé i degudament, per anys que passin el feltre no es passa de goma. Aplicat als barrets que un cop vells els surten taques blanques damunt de les ales, per efecte de no haver eixugat prou bé la goma en enformar-los i d'haver-hi quedat una part de goma que amb el temps traspua i taca el barret.

PATENTA. f. Beguda que a tall de semi tribut feien pagar els fulistes als aprenents el dia que acabaven l'aprenentatge i que els concedien la categoria de fadrins. Aquest tribut té tots els aires d'un ritu de passatge i pot ésser un record desfigurat dels antics àpats i begudes col.lectives que celebraven les tribus i comunitats familiars quan un dels seus membres passava d'una a una altra fase de la vida, acte que marcaven amb un seguit de ritus i cerimònies, entre les quals rarament manca l'àpat. Aquest costum té arrels profundíssimes i arrenca d'estats molt primitius i rudimentaris de cultura; se'l troba practicat en formes molt variades i diverses per tots els pobles actuals de cultura elemental, i en les societats modernes hom en troba nombrosos vestigis entre els costums contemporanis.

PEBERO. m. Barret de copa baixa, d'ales molt amples completament planes i molt rodones. És el tipus de barret que antigament usaven els torejadors quan vestien de paisà.

PEÇA. f. Qualitat i condició del pèl usat per a fer barrets.

PÈL. Conjunt de filaments que cobreixen la pell del conill.

A les muntanyes de Ceret
un conill n'agafaren,
i en feren cent i un barret
del pèl que li llevaren.
(Cançó de les Mentides).

Tinc pèl
i no sóc cap bèstia,
tinc ales
i no sóc ocell.
(Endevinalla del barret).

PELAR. v. Treure l'engruna de pèl que hagi pogut restar en el casc abans de donar el barret per acabat. És una feina del mateix ordre que el tosquejar, però que es fa amb paper de vidre o paper esmeril, així com el tosquejar es fa amb pedra tosca; en pelar hom tracta només de treure l'engruna de pèl que resta del tosquejar mentre el tosquejar treu el pèl groller o gruixut que dóna aspror i entercament al feltre. Pela, el qui acaba el barret.

PELFA. f. Teixit de vellut de seda finíssima, utilitzat per a fer la funda dels barret de copa.

PELLAIRE. m. El qui es dedica a comprar pells de conill per vendre-les després als fabricants de pèl. Solen fer de pellaires, els drapaires. Volten pels carrers pregonant a crits la seva mercaderia, alguns dels crits són típics i molt interessants considerats sota el punt de vista etnogràfic i musical. Generalment els pellaires no volten tota la setmana, surten només els diumenges i els dilluns i les festes entre setmana, puix que són els dies que la gent acostuma a menjar conill i, per tant, es probable que n'hagin mort i en tinguin per a vendre. Mai no deixen de sortir en dies de festa assenyalats puix és el dia que fan més negoci. Duen un sac al coll on posen la mercaderia que compren i, com a mostra hi porten una o dues pells penjades. Les pells solen pagar-se a deu cèntims cada una si són de mida corrent i a quinze o a vint cèntims quan són grosses. Els pellaires es dediquen a d'altres oficis, generalment drapaires, puix que el comerç de pells no dóna ni llunyanament per a viure. Havia estat costum destinar el guany del comerç de pells a pagar el lloguer de casa.

PENA. f. Gros plat de fusta un xic convex, damunt del qual es posa el fornilló en conformar un barret.

PENJADOR. m. a,) Indret de l'obrador on es posen a escórrer i a estendre els vestits en sortir de fula o del tint. b,) Travesser on es posen a escórrer els vestits.

PENJAR. v. Estendre o posar a escórrer el feltre quan surt el vestit de fula o del tint.

PENTINAR. v. Raspallar el pèl dels barrets de capellà. Es pentinen amb un raspall d'espart de pèl molt dur i seguint sempre una mateixa direcció.

PERA. f. Forma el.líptica de la boca dels barrets de palla.

PESADOR. m. El qui té al seu càrrec pesar el pèl necessari per a produir el feltre d'un barret. La qualitat i condició dels barrets es fixa i es calcula pel seu pes. En tractar de fer una partida de barrets hom fixa i determina el pes que han de tenir cada un i el pesador pesa fixament la quantitat de pèl fixada per cada barret, la qual és després tirada a l'arcadora i se'n fa el vestit per cada barret.

PEU DE REI. m. Estri usat per a prendre la mida dels barrets amb gran precisió i justesa.

PICAR. v. Copejar el feltre del vestit amb la sabatilla per fular.

PICAR-SE. v. Arnar-se, malmetre's el pèl, quan encara és primera matèria i abans de treballar-lo.

PINZELLAR. v. Engomar amb el pinzell.

PLA D'ALA. m. Barret amb les ales completament llises sense ribet, bridat, dorsé, ni cap altra floritura.

PLAÇA. f. Lloc que ocupa el fulista en la fula. Així hom diu que una fula és de quatre, sis o vuit places, segons hi puguin treballar quatre, sis o vuit fulistes.

PLANXA VIVA. Planxa intensament calenta que hom aplica directament damunt del feltre sense interposar-hi el sobredrap.

PLANXADOR. m. Obrer especialitzat a planxar.

PLANXAR. v. Allisar, aplanar de la manera més perfecta el barret.

PLANXAR AL VIU. v. Planxar directament damunt del feltre sense posar-hi al damunt el sobredrap.

PLANXAR A MÀ. v. Allisar els barrets de palla gairebé a pols i sense poder fer la pressió precisa damunt el barret, perquè la forma està mancada de base sòlida per a sostenir-se.

PLANXAR DE PIT. v. Planxar a mà.

PLANXAT DE COPA I ALA. m. Darrera operació que hom fa amb el barret abans de guarnir-lo, la qual consisteix a planxar-lo per darrera vegada de la copa i de les ales.

PLANXÍ. m. Planxa petita i estreta usada per a planxar els barrets de copa.

PLANXÍ D'ALES. m. Planxí molt estret i de forma especial i molt diferent al planxí corrent, usat per a planxar les ales dels barrets de copa.

PLATET. m. Peça de fusta rodona semblant a un plat petit que es posa sota de la forma per mantenir-lo un xic enlaire quan es treballa. El platet porta uns pius que s'encaixen amb tres forats que té la forma en la seva base i que corresponen als tres dits del mig de la mà.

POTANÇA. f. Peu de ferro usat per a sostenir la copa dels barrets de copa quan es planxen.

POTANÇAR. v. Planxar un barret. S'aplica amb preferència parlant de barrets de copa.

POLIR v. Replanxar i retocar un barret un cop sortit de guarnició per a treure-li la mica de rebregament o masegament que hi haguessin pogut produir les guarnidores.

RASPALL. m. Raspall de pèls molt durs usat per les vestidores per a fer la costura del vestit.

RATLLA. f. Juntura de la franja o tira que forma les bandes i els entrefrentes del barret de copa. Les bones muntadores munten la camisa, de manera que es fa imposible conèixer la ratlla o punt de juntura de les dues bandes que formen el barret en sortir de l'arcadora.

RELAVATGE. m. Rentat amb sosa que hom fa el feltre destinat als barrets de castor. El relavatge es fa després de tenyit.

RENTAR AL VAPOR. c. Sotmetre un barret brut a l'acció del vapor a fi de rentar-lo i treure'n el llustre produït pel contacte d'una planxa calenta posada damunt d'un drap de llana mullat.

REVÉS. m. Sentit contrari a la direcció que segueix el pèl que forma el feltre.

RIBET. m. Cinta de seda cosida a la vora de les ales i que en forra la punta.

RIBET A CAVALL. m. Ribet en què la cinta que el forma té molta més amplada per la part del damunt de l'ala que per la part de sota.

RIBET AMITJANAT. m. Ribet en què la cinta que el forma està disposada de manera amitjanada i té tanta amplada per la part superior com per la inferior.

RIBET PER SOTA. m. Ribet en què la cinta que el forma té molta més amplada per la part de sota de l'ala que per la parte del damunt.

RIBOT. m. Eina tallant semblant a un petit ribot de metall usada per a tallar i rebaixar la vora de les ales.

RONDISSOIR. Eina tallant usada per a tallar les ales d'una amplada ben igual en tot el seu volt. Un cap del rondissoir es recolza en la copa i un altre, que té una punxa, recau damunt de l'ala. El rondissoir es fa voltar suaument per tot el voltant de la copa i de la punxa i fa un senyal ben simètric damunt de l'ala, indicador del punt per on ha d'ésser tallada l'ala.

ROSA. f. Mena de remolí un xic més lluent que la resta que forma el barret en la part central de la coroneta de la copa.

SABATILLA. f. Eina de fusta, un semblant a una sabatilla que el fulista s'aplica damunt de la mà per poder picar amb més força quan fula i per poder pressionar més el feltre del vestit. La sabatilla es subjecta al puny amb una cordeta anomenada la "munyequera".

SECA. f. Esponja eixuta o seca, usada perquè es begui i eixugui la humitat de la goma que hagi pogut quedar en el feltre un cop engomat.

SEGRETAR. v. Aplicar a la pell de conill una substància química que la semi curteix ràpidament, la purga de les impureses orgàniques que pugui contenir, la fa fàcil d'eixugar-se i la disposa per poder ésser tallada de pèl.

SENTAR. v. Ajustar bé la copa del barret a la forma.

SOBREDRAP. m. Llenç o drap que hom posa damunt del feltre en planxar-lo a l'objecte que no hi toqui la planxa directament.

SOMBRERER. v. Barretaire, el qui té per ofici fer barrets. És gairebé

l'únic terme usat per a indicar aquesta idea tant entre gent de l'ofici com entre els qui hi són estranys.

SOPLOSA. f. Aparell que barreja el pèl de conill perquè resulti ben mesclat el de diversos colors. Per un costat de la soplosa hom tira el pèl dels diversos colors i per l'altre surt tot confós i reduït a un color grisenc o cendrós. La soplosa actua per mitjà d'uns cilindres o bombos dintre dels quals es produeix un vent molt fort que és el que produeix la barreja.

SORTIR DE GUARNICIÓ. Donar un barret per acabat, les guarnidores.

SUCAR. v. Mullar el vestit en el fulador en fular.

TALC. m. Ingredient usat en pols que es posa damunt de la forma dels barrets de palla a fi que la copa entri i surti amb facilitat de la forma i que llisqui sense refrecs ni violències.

TALLAR. m. Tosquejar el feltre amb una arruga per petita que sigui. És un defecte de la feina del qual es deriva un tall en el feltre.

TARTANA. Hongu.

TAULA. f. Part de la fula semblant a una taula de pla inclinat vers la caldera central de l'estri, damunt de la qual fulen els fulistes.

TAULELL. m. Taulada de forma intensament rectangular. Damunt hi treballen el planxador i també el barretaire que fa les darreres operacions al barret.

TEIXIR. v. Donar consistència i atapeïment al feltre del vestit en fular. Aquest terme està mal aplicat a la idea a què s'aplica, puix que pròpiament teixir vol dir formar un entrecreuat i entrellaçat de fils i fibres per a formar un cos compacte o llenç, i el feltre no es forma a base de teixit o entrellaçament de fils sinó per la compressió del pèl, i si bé en fular es forma i dóna al feltre una aparença de llenç teixit, no es tal.

TELA ENGOMADA. f. Teixit molt prim i transparent semblant a una gasa que hom utilitza per a fer el casc dels barrets de copa. Hom aplica una d'aquestes teles damunt de la forma i al seu damunt hi passa una capa de goma que cobreix amb una altra tela que torna a engomar, i així successivament fins a arribar a formar un casc fet per diverses capes de tela i una de goma entre tela i tela.

TENIR LA MOSCA. v. Estar una pell de conill en estat de descomposició.

TENYIR. v. Donar als barrets un color determinat diferent del que tenen en la primera coloració, servint-se d'unes substàncies colorants.

TEULA. f. Barret de capellà. Deu el seu qualificatiu a la semblança amb una teula.

TINT. m. a,) Indret de l'obrador on es tenyeixen els barrets. b,) Fet de tenyir els barrets. c,) Ingredient usat per a tenyir els barrets i suc que es produeix de la seva barreja amb aigua. L'ingredient varia segons el color que hom vulgui donar al barret tenyit. El color del barret és sempre regit pel color de la cinta. El barretaire escull cintes de colors que al seu judici puguin escaure bé com a colors de barrets, i un cop triades les cintes procura donar als barrets el mateix color de la cinta escollida. Per a obtenir-ho barreja diferents ingredients en proporció i quantitat suficient per a assolir el color desitjat. La quantitat del tint i la dels ingredients es calcula per la quantitat de barrets a tenyir; així hom diu que calcula que per cada barret calen tantes o quantes unces de droga que corresponen a un nombre determinat d'aigua.

TIRAPEU. m. Estri destinat a sostenir el barret de palla en la forma mentre se'l planxa i treballa. Consisteix en una llarga tira unida pels dos caps, formada per una part de corretja i altra de tela. La part de tela s'aplica damunt de les bandes de la copa per sostenir el barret i amb el peu, posat damunt de la part de corretja, es tiba o fa pressió per mantenir quiet i fix el barret damunt de la forma.

TIRAR. v. Posar pèl a l'arcadora per arcar.

TOSCA. f. a,) Indret de l'obrador on es passa els vestits per la tosca. b,) Fet de donar tosca o tosquejar el con. c,) Pedra tosca usada per a treure aspror i afinar el tacte del feltre un cop ha sortit del tint.

TOSCADORA. f. Dona que tosqueja o que dóna tosca als cons.

TOSQUEJAR. v. Fregar amb tosca els cons quan surten del tint a l'objecte de treure'ls aspror i fer-los més fins.

TREBALL BO. m. El fet de deixar ben dissimulada la ratlla de la camisa dels barrets de copa, fins al punt que no es conegui la juntura.

TREBALLAR. v. Elaborar intensament el feltre en la fula. Picar-lo amb força, sucar-lo sovint i posar-hi la màxima acció personal possible perquè el treball resulti reeixit.

TREBALLAR A LA CALDERA. v. Fular. Fer de fulista. Té origen en la caldera que hi ha al centre de la fula en la qual contínuament suquen els fulistes el feltre que elaboren.

TREBALLAR DE PIT. v. Allisar barrets de palla a mà damunt de la forma, sense suport ni un punt sòlid on sostenir-se.

TRENA. f. Palla teixida en forma de llarga tira de procedència estrangera, usada pel barretaire per a fer barrets de palla.

TREPEJAR. v. Humitejar el feltre amb un drap mullat tocant-lo ara ací, ara allà sense banyar-lo del tot ni mullar-lo completament.

TREURE CLASSE. v. Donar llustres i brillantor a un barret per a donar-li qualitat.

TREURE PÈL. v. Pelar una pell de conill per aprofitar-ne el pèl per a fer-ne barrets. a,) Donar tosca, fregar el feltre abans amb pedra tosca i avui amb paper de vidre i paper d'esmeril a fi de treure el pèl groller i enterc que té el feltre en sortir de fula.

VAPORITZAR. v. Rentar els barrets al vapor per treure'n la lluentor produïda per l'ús. Es fa sotmetent-los al baf d'una planxa calenta aplicada damunt d'un barret mullat.

VENTILADOR. m. pl. Ullets metàl.lics que hom posa a les bandes de la copa perquè es ventili l'interior del barret i no perjudiqui el treball. Els ventiladors sembla que tenen u nefecte més aviat ornamental i estètic que higiènic.

VESTIDORA. f. Dona que vesteix o que fa els vestits ajuntant dos vestits, segons l'accepció a); per fer el vestit, segons l'accepció b).

VESTIR. v. Unir i juntar dos vestits tal com surten de l'arcadora i de la fula en un de sol o sigui unir dos vestits segons l'accepció a) en un vestit, segons l'accepció b). En vestir es posa la vora d'un dels vestits damunt de l'altre, i a còpia de mullar i picar molt el feltre s'arriben a ajuntar els dos vestits. Quan en la juntura o costura es produeix alguna falla cal omplir-la amb pèl. En els vestits ben fets no s'ha de conèixer el punt de la juntura o costura dels dos vestits o de les dues peces que formen el vestit tal com el deixa la vestidora ni més tard del barret.

VESTISSOSA. m. Màquina més moderna que l'arcadora i que la marxadora que fa l'ofici d'aquestes dues eines. Per un costat rep el pèl en floca i per un altre treu el vestit ja lligat i teixit.

VESTIT. m. a,) Bocí de feltre que ja surt teixit de l'arcadora, amb una forma especial convenient a la que deurà tenir el barret. Aquest feltre està format pel llenç que ha de constituir la meitat del barret. b,) La unió de dos vestits segons l'accepció a) amb el qual es fa el vestit definitiu d'un barret sencer, o sigui que el feltre pren ja una forma molt elemental i rudimentària del que deurà ésser més tard el barret. Els vestits són tots iguals quan a llur forma, sigui quina sigui la forma que hagi de tenir el barret. Els vestits només varien en l'espessor i gruix del feltre, circumstància que respon no pas a la forma sinó a la qualitat.

VIRONAR-SE. v. Malmetre's o podrir-se una pell de conill abans de treure-li el pèl.

VOLT. m. Volta que hom dóna a la maneta de l'arcadora o de la marxadora. Els que hom dóna amb la marxadora s'han de comptar puix se

n'han de donar un nombre determinat propi per cada mena de vestit que hom marxa.

VOLTAR. v. Fer rodar la maneta de l'arcadora per arcar, o la maneta de la marxadora per marxar, o la maneta de la toscadora per fer voltar el barret que hom tosca.

XAFLAINA. f. Xanflaina, del barret de capellà.

XANFLAINA. f. Barret de capellà sense cobrir, o sigui el que constitueix el veritable feltre del barret el qual es cobreix després de vellut de seda.

XEMENEIA. f. Barret de copa.

XICRA. f. Barret de copa.

J. Amades (†)

Barcelona, 1935.

DOS ESTUDIOS DEL CUENTO POPULAR HISPANOAMERICANO

El estudio del cuento popular, en la actualidad, es materia de singular interés en los dominios del Folklore, tanto en Europa como en América, y lo es de tradicional y renovado tesón en el norte de Europa. Eminentes hombres de ciencia le dedican la labor de su vida, y promueven, con infatigable insistencia, la dedicación de los especialistas a su recogida y estudio. El campo de la narrativa popular ofrece tantas dificultades en su complejidad variable e impone condiciones tan especiales a sus investigadores, que su número es siempre reducido; lo es más acentuadamente en la América latina. Por ello, consideramos un acontecimiento feliz el de poder comentar dos obras científicas dedicadas al cuento popular: una, del consagrado folklorista chileno Yolando Pino Saavedra; otro, de la joven folklorista argentina Susana Chertudi.

Yolando Pino Saavedra, *Cuentos folklóricos de Chile.* Tomo I. Instituto de Investigaciones Folklóricas "Ramón A. Laval". Publicaciones de la Universidad de Chile. Santiago de Chile, 1960; 420 pp. *

Este libro de cuentos folklóricos de Pino Saavedra, tanto por la calidad de sus materiales como por la técnica de su elaboración, concreta un aporte de valor permanente para la ciencia del Folklore y ofrece un ejemplo admirable para los investigadores de la especialidad. Escrito con claridad, precisión y natural elegancia, se lee con gusto y con sostenido interés.

El volumen consta de: una *Introducción,* un cuerpo de 75 cuentos recogidos en la tradición oral de Chile, un *Glosario,* una *Lista de narradores, una Lista de obras consultadas,* un capítulo de *Comentarios* de los cuentos y un índice de títulos.

En la *Introducción,* en apretada síntesis, presenta un panorama general del estado de la investigación del cuento popular hasta el momento en que aparece el libro. Menciona a los investigadores más destacados con una breve noticia de la obra: en Alemania, Will-Erich Peuckert con un trabajo muy completo de las narraciones populares, pero que desconoce lo publicado

---

* Acaba de salir el tomo II. Santiago, 1961; 252 pp.

en español, en portugués y en catalán; las colecciones de Gottfried Henssenny y de Friedrich Ranke, modelos en su género; en Estados Unidos, la obra de Edith Thompson y Jonas Balys para los cuentos de la tradición oral de la India; para el cuento de España, Aurelio M. Espinosa padre y Aurelio M. Espinosa hijo, José A. Sánchez Pérez, Marciano Curiel Merchán, Luis L. Cortés Vázquez, y en la zona catalana, Antoni Ma. Alcover y Joan Amades; para el cuento americano de origen español, el dominicano Manuel José Andrade, el argentino Bruno Jacovella —no había aparecido el libro de Susana Chertudi— y el peruano José María Arguedas. En forma elogiosa comenta la colección de cuentos recogidos entre los araucanos argentinos por Bertha Kössler-Ilg y la muy valiosa de Juan B. Rael de cuentos de Colorado y Nuevo México. En Brasil destaca los traba jos de Luis da Camara Cascudo y Lindorfo Gomes. Con el mismo criterio considera los trabajos de clasificación de los cuentos como los tan conocidos de Antti Aarne, Aarne-Thompson, Boggs, Hansen y a los estudios de tipos, de origen y de estilo, como los muy notables de Thompson, F. von der Léyen, C. W. von Sydow, W. E. Peucker, Max Lüthi.

Reseña la investigación de los cuentos populares en Chile, la constitución de la Sociedad de Folklore Chileno, las recolecciones entre araucanos de Félix José de Augusta, Rodolfo Lenz y Sperata R. de Sauniere, y la valiosa obra de Ramón A. Laval, Rebeca Román, Manuel Guzmán Maturana y Ernesto Montenegro.

Expone la forma y el método con los cuales ha llevado a cabo su investigación, recogiendo los cuentos de boca del pueblo y en el lenguaje fiel del narrador. Estas condiciones confieren a sus materiales valor de documentos filológico-folklóricos. Toda insistencia para elogiar este imponderable mérito científico es poca, pues, el trabajo abrumador de recorrer nuestros campos y poblaciones en busca de narradores y el de arrancarles el tesoro con la autenticidad total de su tradición y de su innovación, de su contenido y de su forma, sólo quien lo ha hecho puede valorarlo cabalmente. El conjunto de su colección consta ya de 240 versiones, de la que este volumen constituye la primera serie (pág. 18).

La ordenación de los cuentos ha sido hecha de acuerdo a la clasificación de Aarne-Thompson, la ya clásica y valiosa catalogación, cuya adopción generalizada representa una ventaja imponderable para los estudios comparativos.

El tema ha sido tratado por Pino Saavedra en un excelente trabajo de mayor amplitud: *En torno a los cuentos folklóricos* (Archivos del folklore chileno. Fac. N° 8, 1957).

En un apartado especial considera el lenguaje de los cuentos. Es evidente el cuidado que Pino Saavedra ha puesto en expresar lo más fielmente posible el habla de los narradores, y si el uso de los signos comunes del alfabeto limita ciertos aspectos de la fonética, permite la lectura de todos, como corresponde. Así lo han hecho Aurelio M. Espinosa y Aurelio M. Espinosa, hijo, ambos filólogos, en sus cuentos españoles, ejemplo al que se atiene Pino Saavedra. Con conciencia de entendido dice: "Si nuestros cuentos no servirán para un estudio profundo de la fonética del español rural y

vulgar de Chile, serán, en cambio materiales preciosos para el de su morfología, sintaxis y vocabulario". Ampliamente se confirma esta afirmación en todas las páginas del libro, prestando así un gran servicio a la Dialectología americana. Los cuentos tomados a narradores cultos o semicultos, permiten establecer diferencias de lenguaje en los diversos niveles culturales del país.

En la parte final de la Introducción expresa el sentido de esta publicación, el de "dar a conocer el estado en que se encuentra la tradición narrativa de origen español" en Chile, y manifiesta que servirá de base para un futuro y detenido estudio (pág. 20), el que será realizado, sin duda, con la agudeza y la erudición que Pino Saavedra pone en toda su obra.

El cuerpo del volumen, comprendido entre las páginas 21 y 354, contiene las versiones de los cuentos aquí reunidos, de tipo mágico o maravillosos, enumerados del 1 al 75. El *Comentario* de los cuentos comprende de la página 364 a la 418 en letra menuda. Reseñaremos en conjunto, y en forma esquemática, los textos de las versiones y los respectivos comentarios:

1. *El matador de la serpiente y la hermana traidora;* combinación de los tipos 300 y 315 de Aarne Thompson; motivos de gran extensión; documentados en cuentos recogidos entre los araucanos, en Chile y en la Argentina; esta forma combinada del cuento es corriente en la literatura oral del interior de la Argentina.

2. *El pájaro con pico de acero.* 3. *Las tres princesas robadas.* 4. *Don Juan Arcarpe.* Tipo 301 de Aarne-Thompson; de gran extensión; recogido entre los araucanos; corriente en la Argentina.

5. *El lobo Salamar.* 6. *El cuerpo sin alma.* 7. *El cuerpo sin alma.* Tipo 302 de Aarne-Thompson; de gran extensión y corriente en la Argentina; también entre los araucanos.

8. *El pescador.* 9. *Los hijos de la corvina.* 10. *Las casas verdes de irás y no volverás.* 11. *El caballero de la estrella y el caballero misterioso.* 12. *El pescado dorado.* Tipo 303 de Aarne-Thompson los números 8, 9 y 10; tipo 303 + 300, los números 11 y 12; de gran extensión; corrientes en la Argentina y documentados entre los araucanos, con elementos que pueden considerarse indígenas.

13. *Bernardito.* Tipo 304 de Aarne-Thompson; cuento difícil de clasificar (Espinosa, III, pág. 108) por la mezcla de elementos; poco difundido en el área del español; está documentado en la Argentina con variantes de motivos.

14. *La casa de huéspedes.* Amalgama de los tipos 304, 327 y 780 de Aarne-Thompson (los niños abandonados en el bosque, la posada donde se cuenta la historia de la vida).

15. *La princesa que iba a jugar al fin del mundo con el príncipe moro* (La princesa que gastaba siete pares de zapatos por noche). Versión del tipo 304 de Aarne-Thompson. Sorprende la escasez de este cuento en las lenguas neolatinas; en Chile, además de esta versión ha recogido otra Guzmán Maturana; a ésta se asemeja la que yo he recogido en Neuquén, región limítrofe con Chile.

16. *El puente de cristal.* 17. *Blanca Flor.* 18. *La Dúrmita.* 19. *La hija del diablo.* Tipo 313 de Aarne Thompson; de gran extensión en diversas variantes; corriente en la Argentina.

20. *El de Altas Tierras Morenas.* No encuadra el cuento dentro de un determinado tipo de Aarne-Thompson, pero, en general, la amalgama de sus diversos motivos lo acerca al de *La hija del diablo.*

21. *El príncipe de la espada.* 22. *Juanito y su caballito.* 23. *El tonto.* Tipo 314 de Aarne-Thompson (los números 22 y 23 son versiones fragmentarias de cuento). De gran extensión en Europa, no en España en la actualidad, pero sin duda ha formado parte de su tradición, como lo prueban las variantes catalanas, las de Nuevo México y Colorado, la recogida por la Sra. de Kössler entre los araucanos de Neuquén y las chilenas estudiadas por Pino Saavedra y contenidas en su colección.

24. *La hermana traidora.* Tipo 315 de Aarne-Thompson. Este cuento aparece generalmente en combinación con el del *El matador de la serpiente* (véase el Cuento 1 de esta colección), como puede comprobarse en numerosas versiones de la Argentina.

25. *El viejito carbonero.* Tipo 325 de Aarne-Thompson (el padre entrega a su hijo a un mago; al año tiene que reconocerlo transformado en animal; al final el niño vence al mago); tiene gran extensión y está también documentado en la Argentina.

26. *Los dos niñitos.* Es una amalgama de motivos: tipo 327 de Aarne-Thompson (Hänsel y Gretel de Grimm) y del 706 (La niña sin brazos) con contaminación de motivos del tipo 408.

27. *Juan, Pedro y Chiquitín.* 28. *Gallarín.* 29. *El príncipe perdido.* Tipo 328 (con amalgama de otros tipos) de Aarne-Thompson. Sus variantes tienen gran extensión y son numerosas en la Argentina.

30. *El espejo mágico.* 31. *El soldadito.* Versiones del tipo 329 de Arne-Thompson. Tiene extensión y no es común, pero está documentado en la Argentina.

32. *Pedro el herrero.* 33. *El herrero y el diablo.* Tipo 330 de Aarne-Thompson. Tiene gran extensión en sus variantes; se ha documentado en la Argentina.

34. *La suegra del diablo.* Variante del tipo 340 de Boggs. Parece formar, con sus variantes, un grupo iberoamericano de cuentos. Ha sido recogido en la Argentina.

35. *José Guerné.* Variante del tipo 400 de Aarne-Thompson con contaminación de motivos de otros cuentos. Sus variantes tienen gran extensión.

36. *Pedro, Juan y José.* 37. *La mona.* 38. *La sapita encantada.* 39. *Las tres naranjas de oro.* 40. *La sapita encantada.* 41. *La sapita encantada.* Tipo 402 de Aarne-Thompson. Tiene gran extensión en diversas variantes; se han recogido varias en la Argentina —una entre los araucanos de Neuquén.

42. *La bella durmiente.* Tipo 410 de Aarne-Thompson. Escasa en América y muy extendida en Europa.

43. *El príncipe encantado.* 44. *El torito de los cachitos de oro.* 45.

El pescador y el pescadito encantado. 46. *El pangano.* 47. *Cosme.* Tipo 425 de Aarne-Thompson, con muy diversas y complicadas variantes. Tiene gran extensión; en la Argentina hemos recogido numerosas variantes.

48. *La Guacha.* Tipo 432 de Aarne-Thompson.

49. *La niña de las trenzas de oro.* Puede considerarse un paralelo del subtipo 433 B de Aarne-Thompson, según Pino Saavedra.

50. *San José.* 51. *Los tres hermanos.* 52. *Los padecimientos de la otra vida.* Tipo 471 de Aarne-Thompson. Tiene gran extensión; entre las versiones de Chile figura una tomada a narradores araucanos: hemos recovido varias en la Argentina.

53. *María, la de la estrella de oro en la frente.* Tipo 510 de Aarne-Thompson (contaminado con otros motivos). Tiene gran extensión; en la Argentina se han recogido diversas variantes.

54. *La monita de palo.* 55. *La monita de palo.* Tipo 510 de Aarne-Thompson. Tiene gran extensión; entre las variantes de Chile figuran dos araucanas; otra araucana ha sido recogida en la Argentina; nosotros hemos documentado una en la región central.

56. *El buque de los tres hachazos.* Tipo 513 de Aarne-Thompson. En diversas variantes tiene gran extensión.

57. *Bernarda.* Tipo 514 de Aarne-Thompson.

58. *El caballito consejero.* Tipo 531 de Aarne-Thompson; tiene gran extensión; es corriente en la Argentina.

59. *Gallarín.* Amalgama de motivos de los tipos 550 y 314 de Aarne-Thompson.

60. *La mulita manca.* Tipo 550 de Aarne-Thompson.

61. *La linda de los cabellos de oro.* 62. *Los tres hermanos.* Tipo 554 de Aarne-Thompson contaminado con otros tipos.

63. *El coco de virtud.* 64. *El gallo, el perro y el gato.* 65. *La buena bola.* Tipo 560 de Aarne-Thompson. Tiene gran extensión. Se ha recogido entre los araucanos de la Argentina y de Chile.

6. *La lámpara maravillosa.* 67. *El palacio iluminado en el aire.* Tipo 561 de Aarne-Thompson. Variantes del conocido cuento de las Mil y una noche —es siempre muy interesante descubrir en la literatura oral de nuestra América la influencia de esta famosa colección de cuentos.

68. *Por qué el mar es salado.* Tipo 565 de Aarne-Thompson. De este cuento dice Pino Saavedra: "No conozco ninguna versión en lengua española o portuguesa, pero la catalana (de Amades) indica que la nuestra procede de la Península Ibérica y corresponde a la tradición europea occidental". Tampoco hemos registrado nosotros este tipo en la Argentina; es sin duda una rareza de la narrativa hispanoamericana.

69. *El rey mago.* Tipo 570 de Aarne-Thompson (versión fragmentaria); se conoce también en la Argentina.

70. *El leso.* Tipo 590 de Aarne-Thompson contaminado con los 311, 571, 650 y 675. Varios de estos motivos figuran en cuentos de tontos, en la Argentina.

71. *El enano.* Tipo 592 de Aarne-Thompson. Tiene extensión general y se conoce una variante en la Argentina.

72. *El compadre rico y el compadre pobre.* Tipo 613 de Aarne-Thompson. De gran extensión y corriente en la Argentina en numerosas variantes.

73. *Juan Carachilla.* 74. *Las doce damas.* 75. *El rey porfiado.* Tipo 621 de Aarne-Thompson. De gran extensión; se conoce también en la Argentina.

En resumen, el volumen contiene 75 versiones de 40 tipos de cuentos clasificados según la catalogación de Aarne-Thompson, pero con el agregado de copiosas referencias de las clasificaciones y colecciones de cuentos que se conocen en el mundo científico de la especialidad hasta el presente y el de agudos comentarios que aclaran las más diversas circunstancias que plantea la complejidad de las variantes. Con erudita información y seguro dominio de los materiales, Pino Saavedra ha elaborado ésta, la parte medular de la obra.

Por separado presenta la lista de los narradores de quienes ha podido reunir datos sobre sus condiciones de vida y cultura, de particular importancia para el estudio de la narrativa tradicional de un país, aspecto descuidado por los investigadores.

Completan el volumen un *Glosario* de "palabras y acepciones que no figuran en el Diccionario de la Real Academia y de formas dialectales difíciles de entender", y una *Lista de las obras consultadas*, excelente bibliografía del tema.

Las calidades de gran investigador del Folklore de Pino Saavedra han hecho posible esta valiosa obra de *Cuentos Folklóricos de Chile*. Compromete nuestra gratitud su lección de labor, de honradez y de sabiduría.

Susana Chertudi, *Cuentos Folklóricos de la Argentina*. Primera serie. Instituto Nacional de Filología y Folklore. Buenos Aires, 1960; 255 pp.

Con este libro afirma Susana Chertudi su orientación definida en el campo del Folklore, su especialización en el difícil estudio de la narrativa popular, ya iniciada en dos trabajos precursores, de mérito, *Las especies literarias en prosa* (*Folklore Argentino*, J. Imbeloni y otros, Buenos Aires, 1959) y *L'étude du Conte Populaire en Argentine* (*Fabula*. 2. Band, Heft 3, Berlín, 1959). Se afirma también como investigadora estudiosa, versada, de gran honestidad, condiciones que hay que exaltar sin reticencias en esta clase de labor intelectual.

El libro comprende: una *Advertencia*, una *Introducción*, un cuerpo de cien cuentos, un *Registro de tipos*, una *Bibliografía general*, un *Léxico* y un *Indice* de títulos.

En la *Advertencia*, seguramente de la Dirección del Instituto, se anuncia el propósito de publicar los trabajos realizados con los materiales allí reunidos, de acuerdo con un amplio plan. El material folklórico del Instituto contiene: el recogido por sus tres recolectores permanentes (de tres provincias argentinas), parte del seleccionado de la gran encuesta que en 1921 organizó, entre los maestros primarios, el Consejo Nacional de Educación,

por quienes trabajamos en su Comisión de Folklore y que un azar administrativo llevó a esa dependencia, y del que ahora seleccionan sus investigadores, pues la encuesta se encuentra actualmente en su poder, y de otros aportes accidentales.

Se expresa así mismo en la *Advertencia* que con este libro, "el Instituto continúa, en lo que a novelística popular se refiere, la tarea comenzada por el ex Instituto Nacional de la Tradición en los dos números de su Revista", en donde se publicó, *Cuentos de la tradición oral argentina, Recogidos en Catamarca y Corrientes* por Jesús María Carrizo y Guillermo Perkins Hidalgo, *Introducción y notas* por Bruno C. Jacovella, de excelente documentación y enfoque como todos los trabajos de este investigador.

La *Introducción* comprende: I *Estudio de los cuentos*, referencia compendiada pero completa de la investigación científica del cuento desde los hermanos Grimm hasta nuestros días, con la mención de los autores y las obras de mayor importancia. II *Los cuentos en la Argentina*, noticia de los pocos estudios del cuento popular publicados en nuestro país hasta la fecha, y de los autores y obras que aportan elementos al tema aún en el terreno literario, los más numerosos; su búsqueda minuciosa señala desde los pocos conocidos o casi olvidados de Lehmann-Nitsche de principios del siglo, hasta los muy difundidos y actuales. III *La presente selección*, exposición concreta, clara, honrada, de los materiales que contiene el libro, la procedencia, la organización, la clasificación, los problemas que se afrontan, las observaciones personales y sugerencias. Ha dividido así las 100 versiones de cuentos que contiene el libro: 34 cuentos de animales, 18 cuentos maravillosos, 3 cuentos religiosos, 39 cuentos humanos, 6 cuentos de fórmula. Estos cuentos han sido recogidos por investigadores del Instituto: 12 por Julián Cáceres Freyre, actual Director, 41 por Jesús María Carrizo, 9 por Guillermo E. Perkins Hidalgo, 23 por Susana Chertudi y Ricardo L. J. Nardi; 5 por una Directora de Escuela de la Provincia de Buenos Aires y 10 por maestros de diversas zonas del país que las remitieron en 1921 como parte de la encuesta del Consejo Nacional de Educación. Parece que sólo las versiones tomadas por Susana Chertudi y Ricardo Nardi (22 a una misma informante de Santiago del Estero y 1 a un informante de La Rioja) mantienen el habla fiel del narrador. Ya lo dijo Jacovella refiriéndose a los recolectores del Instituto: "Previénese a los lectores contra la tentación de tomar estos relatos como documentos lingüísticos. Hubiera sido peligroso encomendar la tarea de registrar exactamente el habla de los informantes a personas sin especialización filológica". Pero, la fidelidad del habla, sin necesidad de tener en cuenta ciertos aspectos de pronunciación, tiene también valor folklórico; la interpolación de la expresión del recolector en la del narrador puede llegar alguna vez hasta a afectar la integridad del *motivo* o sus variantes.

En la clasificación de los cuentos, Susana Chertudi se atiene a las ya clásicas de Aarne-Thompson, Boggs, Espinosa y a la reciente de motivos americanos de Hansen, y así mismo acude a otras obras fundamentales cuando no encuentra en ellas apoyo para los problemas nuevos que surgen en su labor. Con seguro conocimiento de los elementos que maneja, establece

identidad, semejanza o discrepancia con los cuentos o los motivos de los cuentos de su material y los publicados en la Argentina o en el ámbito universal, afianzada por una larga y minuciosa investigación. Con seriedad y mesura sugiere conclusiones para las que aún faltan elementos de juicio probatorios, y así dice al referirse a un grupo de cuentos de animales de América clasificados por Hansen: "El hallarlos en diferentes regiones del continente podría inducir a pensar que se trata de motivos americanos; sin embargo, estimamos prematuro el asegurarlo, pues serían necesarias colecciones más completas de algunas áreas para establecer los posibles centros originarios y las vías de difusión, mediante el cuidadoso estudio analítico de cada cuento en particular". Los cuentos de animales son, sin duda, los más originales y numerosos del folklore argentino, y con muy buen criterio, ha encabezado la colección con ellos. También es un acierto el respetar en la organización de los cuentos, ciclos tan característicos como los del zorro.

Sobre los *cuentos maravillosos, religiosos, humanos* y de *fórmula*, anota interesantes observaciones y establece las conexiones evidentes en la cadena tradicional que los une a los españoles y europeos en general.

Cada cuento lleva al pie la referencia de su clasificación, de su difusión según las publicaciones conocidas de la Argentina, de América y de España, y las características específicas de sus motivos, generalmente en comparación con otros.

Al final agrega un registro de tipos de Aarne-Thompson, Boggs y Hansen, una muy buena bibliografía del cuento y un léxico sintético.

El estilo de Susana Chertudi es directo, esquemático, pero claro y preciso.

Este libro, primero de una serie que se promete, reúne cien cuentos verdaderamente característicos del folklore argentino, tratados con agudo espíritu científico.

Berta Elena Vidal de Battini

Buenos Aires.

APORTACIONES POPULARES SOBRE EL VINO Y LA CHICHA

Compilación de normas, creencias, costumbres y motivos de la cultura tradicional chilena

Al Dr. Fritz Krüger

¿Por qué el chileno "toma"?

Resolverlo no es problema de este enfoque, pero veamos lo que dicen algunos, por qué "*le pone*" más que nadie.

El Dr. Luis Gajardo, en unas anotaciones sobre las condiciones de alimentación del obrero agrícola, dice que por la exclusividad de sustancias energéticas y caloríficas y por la índole de su trabajo a cielo descubierto, recibiendo permanentemente la acción de los rayos solares, se provoca en él un estado latente de sed que le predispone a la tendencia irresistible de la embriaguez y que las estadísticas demuestran su gran porcentaje en esta clase de obreros.

El Dr. Hugo Grove escribió: "El alcohol, para el obrero chileno, no es un estimulante sino un anestesiante que le permite un sobreesfuerzo al actuar sobre organismos ya fatigados y semi agotados".

Un escritor del norte afirma que "el roto, en la pampa, toma por pena o por alegría, por rabia o por amistad".

El cronista Raúl Morales Álvarez, en una crónica: "cómo, con, cuánto y por qué... se "curan" los chilenos, decía: "...hablemos sólo del pueblo. En las otras clases sociales, el borracho es minoritario. Pero en la gran familia de "*Verdejo*" [1], forma absoluta mayoría. Las causas son fáciles de ubicar y están a la vista de todos. Lo terrible es que, viéndolas, no hagamos nada por remediarlas. Son la miseria y la ignorancia donde vive el

---

[1] *Verdejo* Denominación moderna que se le aplica actualmente al *roto*. Este es un apellido netamente popular, de ahí su generalización representativa con respecto al pueblo modesto.

pueblo, habitante de su gran desesperanza. Engañado, postergado, humillado por todos los Gobiernos, sigue preso en el cepo de un trágico destino. Enmarcando sus noches en la pieza de los conventillos, con su promiscuidad aplastante, —en una sola cama se duerme, se ama, se nace y se muere— espectador fatalista de una mujer envejecida y una prole famélica, el *roto* busca en el escenario fugaz de la cantina la cuota de alegría que la vida le niega. Allí hay luces, dinamismo, charla, simpatía de amigos, limpieza. Precisamente, todo lo que le falta y lo que él anhela. Entonces va en su busca y lo aprisiona en ese instante tremendo de la borrachera. Su borrachera. La más dramática y angustiosa del mundo".

"...Usted sabe, como yo... quienes son los dueños de los conventillos; quienes son los que se enriquecen con el alcoholismo en Chile; quienes, por último, los que engañaron al pueblo a través de la demagogia electorera, que ya cumplió más de un siglo. Por que está allí, verdaderamente, el grande y tumultuoso drama de Chile que atisba la esperanza proletaria, a través de banderas y puños".

Don Carlos Morel, en una conferencia que titulara: "La Agonía de nuestro pueblo", decía:

"El alcoholismo, en Chile, es, sin exageración, como el opio en la China; la maldición del pueblo y la ruina de nuestra raza. Todo ha conspirado para lanzar al pueblo indefenso en este vicio; de él derivan la mayor parte de sus desgracias y a él recurre en busca de olvido en todos sus males. Una infernal máquina de intereses creados conspira en este crimen nacional, desde el opulento dueño de viñas, todo influencia e importancia y el traficante de caldos y el preparador de vinos y el bodeguero y el cantinero y las autoridades, hasta el mismo pueblo inconsciente. Muchos millones de pesos están comprometidos en esta gran industria del vino, que se hace cada día más próspera a costa de la vitalidad de nuestra raza, que estamos matando criminalmente. Sé de Municipalidades, cuyas entradas por patentes de alcohol constituyen un 20 y un 25 por ciento de sus presupuestos, sin contar el comercio clandestino incontrolado."

EL GUSTO DE LA FRATERNIDAD O EL GUSTO DE LA PALABRA

En el campo, el *huaso* [1] y la huasa; en el pueblo, el *roto* [2] y la *china* [3], beben el buen vino chileno. Dicen que en Chile no hay mal vino, sino mal

---

[1] *Huaso.* Deviene del quechua. *Huasu.* Palabra que significa espalda, ancas y de aquí fue que a los hombres que los indios veían sobre la espalda o ancas de los caballos comenzaron a llamarlos huasos, por lo que la genuina

intencionados con el vino. El pueblo bebe en la buena salud y en las malas; como asimismo canta y bebe en el velorio; el día de la muerte se torna en regocijo; en el día del nacimiento de un hijo, se bebe porque fue hombre o porque fue mujercita, *chancleta*, en el cumpleaños y en el santo, hay vino, petardos y cohetes; en el casamiento se bebe para que la pareja sea feliz; en el bautizo, óleo; el padrino paga todo, para no ser padrino amarrete, *cacho*, pone hasta el vino; y en la alegría y en la pena, como en el triunfo o el fracaso, y, en general, en cualquier aspecto o *cuchufleta, saca trago*, vino tinto o blanco.

El vino caliente es *santo remedio* en la enfermedad y, por último, se *remoja* el terno nuevo; se *paga el piso;* y se riega la cazuela bien condimentada. No falta la ocasión para *rajarse, hacer la corrida.*

Visto y considerando, vamos tomando, dándole curso al botellón, conversando en torno de la botella.

Siempre piensa, *que entre ponerle y no ponerle, más vale ponerle*. El pueblo chileno es generoso, tiene un espíritu sociable y gusta de la convivencia. Es platicador, conversador.

¿Será que los pueblos que beben vino son conversadores, sociables?

¿Habrá una correlación íntima entre los pueblos productores de vinos y su idiosincracia?

---

expresión tan popular no es propiamente *hombre de campo*, sino hombre de a caballo.

[2] *Roto*. Deviene de la palabra quechua *Rutus*, nombre de la fiesta de la pubertad. La ceremonia que los consagraba se llamaba *Rutu-chicu*. Esta práctica la ejercían los peruanos, bolivianos y araucanos. Es decir, que adolescentes, mocetones iban a Chile recién iniciada la conquista con los españoles al Cuzco. Y este ir y venir de *rutus*, de jovenes valientes, esforzados se generalizó, y andando el tiempo, esto de *rutu* vino a quedar en *roto*, sinónimo de hombre de aguante, de ñeque, trabajador.

En Chile numerosas palabras quechuas han sufrido esta transformación: *Purutus*, poroto; *Huasu*, huaso; *Lazu*, lazo, etc.

[3] *China*. La voz china, aplicada a la compañera del roto, del huaso y del gaucho, proviene del imperio incaico. Chinas se llamaban las mujeres que en el templo del sol tenían a su cargo, entre otros misterios, conservar el fuego sagrado. Chinas, asimismo, llamábanse otras mujeres sujetas a determinados servicios en el templo del inca. De ahí dimanó que los españoles llamasen al principio en el Perú, chinas a las indias jóvenes que servían en los conventos de monjas, después a las que servían en las casas de familia. China, fue niñera, criada, mujer dedicada al servicio doméstico. Y para el pueblo china sigue siendo su fiel servidora, puede ser su mujer o la virgen de su devoción, la Chinita de Andacollo. Y los que le bailan fielmente a la Virgen se pasan a llamar *Chinos de la Virgen*.

¿Existirá una diferencia entre los pueblos que beben agua y los que beben vino?

El pueblo chileno gasta de *un viaje*, come de *un viaje*, bebe de *un viaje*.

Bebe en forma acumulada, antisocial, es decir entre sábado y domingo, en una fiesta o en los días que determina; como en forma antirracional, se gasta el presupuesto de una semana en un día y los restantes: *ya se comerá*. Se olvida del mañana: *Quien guarda pa otro día, en Dios esconfía.*

Es cierto que recibe jornales acumulados, pagas ocasionales, debido todo esto, en gran parte a los trabajos estacionales y acciones laborales que presenta el país.

Se ha dicho que Chile no es un país, sino que varios países en uno. Así quedaría involucrada la extraña, la loca geografía de Chile. Chile exige una adaptación geográfica. Es determinante la influencia del mar, de la cordillera, de la pampa, de las alturas, las segundas del mundo. ¿Y el clima? El clima ejerce función principal. Es el modelador de los elementos humanos. El clima determina la flora, la fauna, la fisiología y el espíritu del hombre. La psicología humana está sujeta a tropismos, entre los cuales está la temperatura, termotropismo.

Si de lo ambiental se pasa a los problemas del espíritu habrá que preguntarse si se pueden separar. Habrá que considerar si son los factores o problemas de la personalidad.

El problema del alcohol está en el alcohol o estará en la personalidad.

Todos sabemos donde se forma la personalidad de las camadas populares.

Su nivel cultural hay que buscarlo y encontrarlo en la falta de escuelas y maestros que arrojan un porcentaje de analfabetos.

¿Se sabe el número de bibliotecas que tienen los que leen? Hay una, dos, tres, cuatro por cada millón de personas.

Las distracciones. ¿Cuáles son y qué precios tienen? ¿Dónde están los entretenimientos deportivos, espectáculos educativos, a bajo precio? ¿Dónde están las instituciones para los jóvenes y los niños, que les ofrezcan distracciones honestas que conserven sano el cuerpo y lo mismo la mente?

Pero, hay barrios que cuentan hasta con ocho tabernas en cada cuadra. Ha existido una cantina por cada 130 habitantes en algunos lugares.

A estas tabernas acude el pueblo en busca de distracciones y alivio u olvido de sus pesares y dolores. Es su club social, clubes que tributan al Estado y a las Municipalidades.

¿Nace aquí el vicio de la embriaguez y sus secuelas?

¿Nace de la vivienda? Es adecuada o inadecuada, menesterosa o higiénica. ¿Barata? Su renta es superior o menor que el vital. Su vestuario

es el indispensable o menos que indispensable. Su alimentación está normada, regida por las características nacionales, es decir, lo que han comprobado los estudios: falta, crisis de alimentos; alimentos descarenciados por el problema del empobrecimiento de las tierras; razones económicas que no permiten adquirir ciertos alimentos; alimentación deficiente y como consecuencia, una falta de vitaminas, vitamina del complejo B; y finalmente una notoria falta de hábitos alimentarios y pésima distribución del presupuesto de alimentación.

El conquistado y la vid

Los conquistadores aclimataron la vid, la que sirvió en los comienzos para las necesidades del culto religioso.

Los primeros sarmientos de parras que llegaron a Chile proceden de Andalucía, traídos por algún Capitán de Carlos V de las que allá plantaron los moros, trayéndolas de Tierra Santa, de los bíblicos faldeos de Jerusalem y Jericó. Y así está lo místico relacionado con el vino chileno.

La propagación de la vid fue rápida y fructífera. Los Obispos tuvieron que preocuparse del asunto, y así, uno de ellos, escribía condolido al Rey: "Desde los principios de la conquista se ha introducido la vid, y a pesar que nadie ha pedido licencia, está la tierra tan llena de ellas que no hay pago, valle ni rincón que no esté plantado de viña".

Era tal el efecto que producía la embriaguez entre los indígenas, que el Cabildo de Santiago en 1558 tomó las medidas necesarias para establecer la *Ley seca* en el país.

Los conquistadores bebían sin moderación en los *banquetes* y con gran descompostura y fealdad.

Los conquistadores y los nativos tomaban el jugo de la parra. El sacerdote necesitaba el vino para el Altar; el soldado para festinar su campaña; y los nativos para festejar su resistencia.

Estas vides vinculadas a Cristo, fueron renovadas en el siglo XIX por los viñateros criollos quienes adoptaron cepas francesas de aristocrático abolengo, uniéndose en la historia del viñedo chileno, el Oriente místico con el Occidente mundano.

Estas fuerzas, este influjo de religión y de mundo profano, hace que los vinos chilenos adhieran al santoral, ya porque las viñas eran entregadas a la advocación de los santos o porque los nombres de las esposas de los dueños de los viñedos venían del calendario religioso y se les otorgaba a las viñas.

Así están las viñas: Santa Tomasa, Santa Lucía, Santa Catalina, Santa Teresa, Santa Rita, Santa Rosa.

Después, en el vino chileno lo místico se une con la aristocracia en los apellidos españoles, vascos, franceses.

Vinos con nombre de santos

Vino Don Bosco	Vino San Javier	Vino Santa Carolina
Vino San Jorge	Vino Santa Lucía	Vino Santa Rosa
Vino San Pedro	Vino Santa Rita [1]	Vino Santa Filomena
Vino San Carlos		
Vino San Francisco	Vino Santa Matilde	Vino Santa Elena
Vino San Estebán	Vino Santa Emiliana	Vino Santa Teresa

Vinos que prestigian a pueblos

En Chile son numerosos los pueblos destacados por sus viñas y sus caldos. La geografía es relievada por el vino; la tierra describe al vino.

Y hay una pujanza zonal, un orgullo local al exaltar los caldos.

Un orgullo nacional de beberlo u ofrecerlo.

Se bebe mirando la geografía:

Vino de Codpa	*Vino de Coelemu*
Vino del Huasco	*Chacolí Melipillano*
Pajarete del Huasco	*Chacolí de Doñihue*
Vino del Valle	*Chacolí de Pelequén*
Vino de Huallillinga	*Chacolí de Malloa*
Vino de Pirque	*Vino de Cauquenes*
Vino de Pocoa	*Vino de Concepción*
Vino de Collanco	*Vino de Penco*
Vino de Cunaco	

Clasificación del vino

Arreglao. De arreglado, con intervención, con mezcla.

Bautizado. Se le ha puesto agua.

---

[1] En 1824, fecha de la visita a Chile de la primera Delegación Apostólica, el Secretario de ella, Monseñor Mastai Ferreti, que más tarde había de pasar a la historia como Pío IX, uno de los Pontífices más preclaros de la Iglesia, dijo misa en el Oratorio de las casas de la Viña Santa Rita.

Golpeador. Con mucha fortaleza.

Moro. Sin bautizar, sin agua.

Puro. Sin agua y ningún otro contenido.

Volteador. De volteador, que tumba, que voltea, con más cuerpo.

Chacolo. De chacolí.

Chacolí. Crudo o sea el vino del año.

Rosao. De rosado.

Tinto. De tinto, retinto.

Tintoco. Viene de tinto.

Blanco. De blanco.

Blanquillo. Diminutivo de blanco.

Pitarrilla. Zumo fresco de uva, no fermentado.

Lagrimilla. Zumo de uvas restregadas.

Clarete. De claro. La voz *claret* procede tal vez del antiguo francés, *claret*, hoy *clairet*, diminutivo de *clair*, claro. Con ese nombre se conoce un vino tinto pálido, de color amarillento; para distinguirlo del tinto obscuro; en Inglaterra es nombre que hoy se aplica a los vinos llevados de Bordeau, aunque a fines del siglo XVIII se daba a los tintos en general.

Pajarete. Su nombre se lo dio el antiguo monasterio donde se elaboraba. situado cerca de Jerez, España. Pajarete, es un vino espirituoso y aromático. En Chile, el *Pajarete Huascaltino*, llamado también *asoleado*, es un vino muy puro y delicado que se fabrica en la región de Huasco y Vallenar.

Pipeño. Vino pipeño, es el que se mantiene en pipas.

Asoleado. Vino asoleado, expuesto al sol.

Navegado. Vino navegado es el que ha pasado viajando, ha cambiado de temperaturas, de clima. Alude a lo que ganan los vinos de un lugar cuando pasan ciertos puertos.

Garreo. Se llama al vino que queda en las botellas o copas en los bares de última clase y que se les vende a los ebrios.

Bigoteado. Semejante al *garreo* y su nombre le debe venir por haber estabo bajo los bigotes de algún cliente que le estaba *poniendo entre pera y bigote*.

Vino tinto y del otro. También es: *Vino puro y del otro*. Es decir, sin marca, no le interesan. Acepta lo que sea la voluntad del que está *feriando*, festejando.

Del que toma el patrón. En confianza suele pedir al mozo de cantina, vino *del que toma el patrón, del que toma el dueño*, o es también: *ese que usted sabe*.

El rasguñao. Es un vino embotellado, con varios años, que acusa en un

extremo de la etiqueta un precio muy bajo, pero que no se puede vender en la actualidad al mismo precio y entonces se ha dado en rasparle, rasguñarle el extremo en que está el precio antiguo para cobrar otro más alto. Cuando se quiere un vino viejo bueno, se pide si hay un *rasguñao.*

El vino se vende

El vino se vende en las vinerías

Embotellao. De embotellado.

Suelto. Sin envase, en cualquier tipo de garrafa.

"*Litriao*". De litro, por litros, sin envase.

Chuíco. Por chuícos, vasija barriguda de cristal forrada en mimbre con capacidad para varios litros. Al chuíco se le conoce con el nombre de *transformador.*

Damajuana. A la damajuana se le conoce por *damagua* y *madajuana.*

Juanita. Una pequeña *damajuanita.*

Designaciones que se dan a las garrafas

Bota. Botella; se pide una bota.

Media Bota. Media botella.

Guagua. Jarro de cinco litros. Está siempre en los mesones de los bares y por lo general se pide completo a la mesa. Se le denomina así por la semejanza con una guagua, es decir, tamaño.

Don Lalo. Un pequeño jarrito que se coloca en las mesas de un negocio cuyo nombre es "Don Lalo, el Rey del Pescado".

Nano. De otro diminutivo.

Sirena. La garrafa tomó el nombre por tener estampada una sirena.

Caturra. Jarrita verde, como una caturra.

Loro. Jarro pequeño y en contraposición con la caturra.

Lorito. Diminutivo de loro, jarro pequeño o casi igual al Loro.

Pato. Jarro bajo, en forma de pato.

Medio Pato. Semejante, pero menor.

Torito. Jarrito pequeño pero que hace bastante.

Doble. Jarro conteniendo dos litros; es como si dijera, un doble litro.

Designaciones que se le dan a los vasos

Caña. Vaso cilíndrico, parecido a los que usan en Andalucía para beber vino, manzanilla.

Cañita. Medida menor.

Cacho. De cacho, vaso córneo.

Potrillo. Vaso grande con capacidad para dos litros, que tiene estampada la bandera chilena. Este vaso, hijo de las ramadas, los rodeos y las trillas, tabernas y casas de remolienda, se toma con las dos manos y se va de boca en boca de los circunstantes en pos de otro.

Pinta. Vaso corriente.

Caimán. Vaso con capacidad de 1 litro.

Coliguazo. Vaso con capacidad para un cuarto de litro.

Garza. Vaso de cuello largo, como las garzas, para beber cerveza y ocasionalmente vino.

Nombres que tiene el vino

Rafael Bluteau, un fraile erudito del siglo XVII, define el vino como *Sangre de la tierra, Licor Báquico, Restaurador de los espíritus vitales, Revelador de la Verdad, Descubridor de los Secretos, Lágrimas de uvas pisoteadas y exprimidas, Exterminador de los cuidados, Antídoto de Melancolía, Alma de los Banquetes.*

La vid y el vino; la vid y su fruto se conjugan como una variante de la vida y de la inmortalidad. Platón el filósofo griego dijo: "El vino es la leche de los viejos. En éstos el vino bien medido es mejor tolerado y es un buen remedio contra el frío de la vejez. En España, llaman también al vino con el bautizaje de Platón.

Así se expresa el elogio de la vid y el estrujo de su fruto en distintos idiomas. En Sumerio: *Geshtin,* árbol de la vida; en Persa, maie-ishebag, bebida de juvencia; en Galés: *Whiskey-water of life,* agua de la vida.

El pueblo chileno tiene también sus definiciones, tal vez menos poéticas, pero expresivas y ceñidas a la realidad de cómo lo siente y cómo lo maltrata.

Leche de Cristo. Licor divino.

Jugo de Fraile. Caldo ponderado. Los frailes exprimieron las primeras uvas en el país.

Sangre de Toro. Sangre robusta, poderosa. Vino fuerte como un toro.

Criaturero. Vino criaturero, es el caldo constituyente o reconstituyente sexual.

Hijero. Es el vino semejante al criaturero.

Caldo de Mona. Vino que exalta en forma animal, un caldo que despierta el ancestro zoológico.

Caldo de Gorila. Caldo que excita a la bestia, al Gorila.

Marca León. Vino agresivo, atacante y feroz como el Rey de la selva.

Marca Saco. Vino que es como una tinta para marcar bultos retobados en saco.

Mosteque. Mosto que sólo merece la forma despectiva de mosteque.

Vinagrillo. Vino menos que vino, vinagrillo.

Natre. El vino amargo como el natre.

Casa-nova. Juego de palabras en relación a la marca, una buena marca. Pero, lo que se pide no es Casanova sino de la CASA.

El Mata Penquero. Vino que mata al más *penca.* Penca es el mejor y otras veces el peor.

El Pela Guata. Vino que pela el estómago, de *guata* voz araucana.

Raspabuche. Vino áspero que raspa el buche, el estómago. Raspabuche era la galleta o pan candial que se daba a los trabajadores, especialmente, el añejo.

El Rosquero. Vino pendenciero.

Vino Peleador. Vino peleador es el que hace trabarse en contiendas, en luchas.

Tres Tritones. Vino que estremece, remece, produce temblores orgánicos.

Vino los Tres Amigos. Vino que exalta el entusiasmo báquico. Uno lo toma y dos lo sujetan.

Agárrate como puedas. Vino que después de beberlo hay que asirse, tomarse de donde se pueda.

El Cachascán. Vino que eleva a la altura de Catcher. Puede presentar el bebedor este espectáculo.

El Veneno. Vino que maltrata. Malo como un veneno.

El Marcha Atrás. Vino que hace retroceder más que avanzar.

Mata Penas. Vino que aleja las preocupaciones y nubes negras: padecer, sufrir, aflicción.

"TRAGO LARGO"

Hacen numerosas combinaciones de vino con otras bebidas y éstas son conocidas como *Trago Largo,* para diferenciarlas del vino puro y del *Trago Fuerte,* que es licor espirituoso.

Entre las combinaciones que hacen están las siguientes:

Aliao. De aliado, aliar vino blanco con tinto.

Canario. Vino blanco con huevo.

Carabinero. Vino blanco con vermuth y cáscara de limón.

Cufeque. Vino blanco o tinto endulzado con leche condensada y robustecido con *vaina* de huevos o erizos.

Jote Blanco. Vino blanco con Coca-Cola.

Jote Negro. Vino tinto con Coca-Cola.

Milico. De miliciano. Mezcla de vino tinto corriente con vino añejo en partes iguales.

Ponche. Del inglés *punch*, y éste del persa *pancha*, cinco, por los cinco ingredientes de que se compone. Bebida que se hace mezclando ron con otro licor espirituoso, agregándole agua, limón y azúcar.

Pero en Chile, ¿quién no conoce una fórmula para hacer *ponche?* Ahí están la de vino blanco con fruta; la de agua con té con fruta; y la que se hace mezclando ron, con leche, clara de huevo y azúcar. El *ponche* se prepara de las más diversas formas, según los gustos, las circunstancias, o los recursos de que se disponen. El más popular, generalmente, lleva como base aguardiente o pisco, vino, agua mineral, frutas y azúcar. Entre los ponches está el *Ponche cabezón*, que es el fuerte, y que según el decir se recomienda:

"Para las niñas, dulcesito y simplón;
para los mozos cabezón".

Vaina. Vino tinto con huevo batido y azúcar. Se le conoce por *Ponche de vino* y *Vaina.* Y el origen sería el siguiente: Se asegura que durante unas maniobras, un oficial le decía a su ordenanza: "¿Cómo es posible que no se pueda servir algo apetitoso?". Y que el ordenanza habría dicho: "¡Al *tiro* le preparo algo!". Y después de algunos minutos le habría presentado una vaina de sable instándolo a que se la empinara y se sirviera lo que había dentro. El oficial le hizo caso y gustó un líquido muy agradable. Al preguntarle qué era eso, le dijo que había soplado en ella unas yemas de huevo (huevo corneta), le había colocado vino, azúcar y el todo lo había batido en la misma vaina. Y al inquirir el oficial el nombre de lo que había gustado, ni corto ni perezoso el ordenanza respondió: "*Vaina*," mi Teniente.

Se bebe

Se bebe *aquí y en la quebrada del ají.* En la mañana dirá:

Hay que hacer la mañana. Beber una copa de vino a primera hora.

Matar el gusano. Se cree que las lombrices *gusanos* piden de comer. Y el aguardiente sino las mata las adormece.

Matar el pirihuín. Beber vino o licor fuerte en la mañana. El pirihuín es un parásito frecuente en los animales domésticos y en el hombre.

Lavar la olla. El primer *trago* antes de comer, cuando el estómago está vacío.

Lavar las tripas. Limpiarlas con algunas copas de vino. También se dice: *Baldear las tripas.*

Raspar la cancha. Al tomarse las primeras copas de vino en ayunas, entonarse, haciendo cierto esfuerzo, como si tosiera, para limpiar la garganta.

Durante el día no falta una *Picá*(da), un *Corralito*, una *nombrada*, recintos acogedores, aún cerca del Cementerio, de todos los cementerios, estará *El Quita Penas*, negocio de vino donde se ahogan las penas.

Y como *no hay primera sin segunda*, luego se entusiasman y se sienten así:

Con los cachos calientes. Esto es quedar provocado, con ganas de seguir bebiendo.

Con la trompa tibia. Con los labios tibios, con disposiciones para seguir bebiendo. Semejante es: *Con el hocico caliente* y *con la Jeta Caliente.*

Se cuenta que un huaso rico, bien puesto, para su Santo colocaba en la mesa copas sin pie, sin asiento, se los hacía cortar, por lo tanto, lo que se servía tenía que ser *al seco*, tomarse de un impulso, de un solo *envión*, de una *sentá*. Las copas no se podían parar.

Así se bebe:

De un envión.
De una sentá(da)
Sin resollar.

Invitación a beber

Y los chilenos, mezcla hispana, al fin, cuando van a comenzar a comer, es decir, cuando están con el estómago vacío, se toman el primer *trago*, que llaman *Trago para lavar la olla.* Y ya comiendo, se muestran de *resuello largo*, de *aguante* para beber sin respirar.

La invitación a beber tiene una fraseología pintoresca que forma un vocabulario gracioso del amigo de *chupar, chupeta*, del que gusta *empinar el codo*, de *pelarla de un viaje* cuando va de *farra*, de *curadera.*

Entre estas frases se cuentan:

Conversemos este botellón. Confraternizar al calor comunicativo del vino.

Sacarle el viento a la botella. Consumirla antes que le entre aire.

Lloremos pero no nos turbemos. Llorar, pero no dejar de beber, de servirse por grande que sea la pena.

Ponerle entre pera y bigote. Entre el labio superior e inferior; entre las barbas y los mostachos.

Demosle curso. Servirse, darle curso al despacho, como se cursan los expedientes.

En otras partes pasan y aquí no pasan nada ¿Qué pasará? Indirectamente se solicita que sirvan.

El primer trago ha de ser largo, y los demás lo mismo. No hay reunión de confianza en que el dueño de casa no deje de advertir tal sistema, cuando los contertulios están reticentes para servirse.

Que le aproveche como si fuera leche. Que le sea provechoso como un vaso de leche.

¡Así como pinta el higo, pásele un trago a un amigo! Así como están las cosas, pásele un trago a un amigo.

Antes que el higo esté seco, mándese un trago al seco. Antes que pase el tiempo . . . servirse el trago.

El buen amigo da dos tragos. Invitación. Después de la primera copa viene la segunda, la tercera por *ruín que sea la visita.*

¿Alguién ha estornudado? Cuando se estornuda, se dice: *¡Salud!* Y con esta pregunta se invita a beber.

Fundamentemos el trago. Como en las asambleas políticas, se fundamenta el voto, se expone la razón para beber.

Antes de que tome gusto a vidrio. Apurarlo, escanciarlo para que no se pase a vidrio, al vidrio de la botella.

¿Quién dijo miedo? Por invitación afrontar una y otra copa sin temor.

Un golpe al hígado. Invitación a maltratar el hígado con un buen o regular vino. Todo sea por la amistad.

Un pencazo. Invitación a darse un golpe de vino, como un golpe con la penca y por extensión *pencazo* o *guascazo*, de guasca, también *guasquearse*. Penca o guasca, látigo o ramal de cuero o soga trenzada. Penca, chicote del huaso.

Un cañonazo. Invitación a disparar, a servirse un copón de vino. Disparar seguido con un cañón como en los grandes días de la Patria. *Cañonearse* el organismo.

Cachada. Servirse una buena porción. *Cachá*: el contenido de licor en el cacho o vaso. Cornear al hígado con unas buenas cachadas o dosis.

Tacazo. Buenos tacos de vino. Pegarle al hígado golpes con el taco.

Encumbremos esta ñeclita. Levantar una pequeña copa de vino por ironía puede ser grande y buen vino. *Ñecla* es un volantín liviano; y también *Ñecla* es poca cosa.

¡Pantalón blanco! Es una invitación a dejar la copa blanca sin una gota de vino.

¡Vaquita echada! Compromiso de beberse todo el contenido del vaso y dejarlo acostado, tendido en la misma forma que se echa una vaca.

Cacho botado. Beber a cacho botado es un acuerdo, un pacto de tomar en un cacho y lanzarlo lejos para que el que desee beber tenga que ir a recogerlo.

Póngale gente a la loma y perros a la quebrá. Venga y venga más trago.

Póngale otro tragullo para remojar el capullo. Invitación a beber por creerse que se tiene la garganta seca o la garganta en capullo, en flor.

El trago de la ballena, el que lo seca la llena. Orden de servirse apenas escanciada una copa.

Traigan trago como bañar caballos. Forma ostentosa de pedir derrochando.

Los que tengan sed, que bajen al agua. Invitación a beber no con tanta demora.

Tomar hasta quedar botado; lo demás es vicio. Convite a beber sin compostura.

Sacó trago. Frase que suele decirse a raíz de algo bien realizado o bien hecho y que significa valer un trago, servirse una copa.

Servirse la copa del estribo. La última, la de la despedida, antes de poner el pie en el estribo y montarse. *antes de que se vaya tómese la copa del estribo.*

Y se sirven, y una vez vaciados los vasos, los chocan fuertemente, despedazándolos. Todo por la amistad. Para que nadie beba donde han bebido.

Brindis

Los Conquistadores bebían sin moderación en los banquetes. Uno de los cargos que se hicieron a Don Pedro de Valdivia, fue el haber introducido en Chile la moda de los "brindis a la flamenca" acusación que se hizo más intensa contra el Gobernador Alonso de Rivera, en 1602, "por su afición a los brindis de Flandes, que se realizaban con muy gran descompostura y fealdad, poniendo las botijas de vino en las mesas sobre los manteles y brindando con mil ceremonias por cuantos hombres y mujeres les vienen a la memoria, y a la postre a los ángeles, porque así se usa en Flandes".

Transporte cultural, o realidad nacional están los brindis, como una franca invitación a beber.

¡Salud! Más que estado normal del organismo, es que conviene a la salud.

¡Salucita! Es una manera cariñosa de brindar por la salud.

¡Salú me ijiste, ñato! Salud me dijiste ñato, puede ser: salud me dijis-

tes, amigo. Ñato, es el de nariz pequeña o respingada y también amigo querido, estimado. Por la mujer se dice: "*Ñatita linda*".

¡Salú, salú, el puente de Castro es más grande quel de Ancud! Puja con dos puentes pertenecientes a dos pueblos de la provincia de Chiloé.

¡Salud y con todo! Por la salud con todo lo que contiene la copa o vaso.

¡Salustio! Por salud. de Salustio.

¡Salitre! Por salud. De salitre que producía buena plata y felicidad. Entonaba la economía nacional y particular produciendo por extensión salud.

¡Al seco! Beber, sorber la última gota del vaso. Dejarlo *al seco.*

¡Hasta la cachita! Hasta el fondo o sea el extremo del vaso córneo. Lo pequeño, el cachita o cachita. Hasta la puntita.

¡Hasta los pepinillos! Del trato que se da al pepino, pepinillo en vinagre o salmuera. El pepinillo se pone al fondo del vaso o recipiente.

¡Hasta el contre! Hasta lo más hondo, hasta el contre.

¡Hasta los alamitos! Hasta la cima de unas líneas rectas, estrías que ostentan algunas copas, que el pueblo compara a las filas de álamos. Llenar la copa hasta los alamitos, hasta la copa de estos árboles.

¡Hasta donde se lo limó el herrero! Hasta el borde, hasta el final. Existen unos cachos con unos bordes de plata muy bien trabajados, es decir, hasta donde terminó la lima.

¡Hasta el dedo chico! Esto viene de la forma, manera de tomar el vaso. Se toma el vaso con la mano invertida, con el pulgar arriba sobre los bordes y el meñique bajo el fondo o asiento, al empinar el contenido para ver el dedo chico.

¡Hasta verte, Cristo Mío! Ritualismo que tiene su origen en la Edad Media. En las horas sagradas de la Edad Media, el vino se glorificaba junto a las Catedrales en la bondad de Dios. En algunas ermita se podía leer: *Agradeced al Señor, que nos ha dado el vino.* Esta invocación dio origen a que los reyes de Castilla y los nobles de su Corte hicieran reproducir la imagen de Jesús, en el fondo de los vasos y copones, para que al ingerir el líquido, pudiesen advertirla de inmediato, repitiendo la ceremonia, de acuerdo con el grado de religiosidad de cada uno, y a la voz de: *¡Y, hasta verte, Cristo mío!*

Y este brindis lo trajo a Chile el Gobernador don Alonso de Ribera.

¡Póngale sobre los bienes! Beber sobre lo bueno, la fortuna, la dicha, la felicidad.

¡Se la hago! Es hacérsela, brindársela.

¡Se la pago! Es retribución, devolver la atención del brindis con otra copa.

¡Estiro el brazo, encojo el codo; me tomo este vaso a la salud de todos!

Vino, vinoco, tinto, tintoco, hijo del mosto mostoco, que al tomarlo te vuelve loco, tómalo poco a poco.

"*¡Comamos, bebamos, pongámonos gordos!*
Y si el mundo algo dice,
¡Nos hacemos los sordos!

Brindis en contrapunto:

"—¡Chóquela!
"—Pa su casa voy
"—Esperándolo estoy
"—Lo comprometo
"—Con lo que me dicte no más
"—Con la mitaíta
"—Pa poca vía más vale ná."

Brindis de un Pije:

"—El que sabe beber sabe querer".

Brindis de un zapatero:

Brindo dijo un zapatero
por la suela y el cuero.
Brindo dijo otro zapatero
por otra suela y otro cuero.

Brindis de un Huaso:

Yo brindo, dijo un vaquero
por mis campesinas botas,
por mi caballo patriota,
por el corral y el chiquero.
Brindo por mi compañero
que anda en la yegüita rana;
también brindo por mi Juana
aunque es algo coqueta;
yo brindo por mi maleta
y por mi sombrero é lana.

Brindis de un Minero:

Con un aplauso muy sincero
Voy esta copa a brindar,
Por la salud y bienestar
de los valientes mineros.

Son ellos los primeros héroes
que arrancaron en dura guerra,
del corazón de la tierra,
la riqueza nacional.

Voy esta copa a brindar
por el combo y la barreta,
no por ninguna coqueta,
por que pa ná las quiero.

El apir, en su apireo,
siempre fresco, chusco y lacho,
saca lleno el capacho
del más hondo laboreo.

Baja, como los celajes,
por los piques y chiflones,
haciendo, con los talones,
temblar el escaleraje.

NOMBRE QUE SE LE ASIGNA A LOS BEBEDORES

Abombado. Aturdido, ebrio

Alumbrado. Ebrio, luminoso en el decir.

A medio filo. No estar totalmente bebido.

Achispeado. Chispa de entusiasmo alcohólico.

Andar como pipa. Ebrio. Se dice: *Está hecho una pipa.* Empiparse, beber más de la medida, como quien llena una pipa.

Andar cocinado. Andar ebrio.

Andar con el canasto. Andar ebrio. Se refiere a la canasta, el mimbre que forra la damajuana o chuico.

Andar jugando al luche. Se refiere al juego del luche, en que los jugadores van de un lado a otro a saltos.

Andar con la guagua. Ebrio y en especial el ebrio llorón como las criaturas de pecho, las guaguas.

Andar con el 131. Se refiere a andar ebrio. Andar con el 131 era un artículo de la Ley de Alcoholes que penaba al ebrio. El andar curado era faltar a este número de la ley.

Andar con el tufito. Andar con el tufito, es decir, huele a vino, está ebrio. Tufo: oler fuerte y desagradable.

Anda tumbado. Ebrio. Pérdida del equilibrio, mal estibado.

Alambrista. Ebrio que no se cae, se equilibra como los alambristas en la cuerda floja.

Bueno para el frasco. Bueno para empinar el frasco: vaso o botella.

Caramboleado. Semi borracho.

Curifú. Borracho. Del araucano Ka-rúfui "él trasegó otro" "como bebió otra copa".

Curado. Ebrio. La expresión curarse por embriagarse, curado, curao, por ebrio, viene del uso de calabazas o chuícos curados para guardar el vino. Esta es una operación necesaria para darle impermeabilidad y cierta resistencia al recipiente que se usará. Así dejan restos de vino o de chicha en las vasijas nuevas para que los gérmenes de la fermentación y sobre todo la borra, se adhiera a las paredes más o menos porosas, revistiéndolas. Una olla o vasija cualquiera, curada, tiene fuerte olor a alcohol. Es un olor característico y típico, el mismo que despide el ebrio, curado.

Cureque. De curado. Ebrio.

Cureña. De curado, cureque. Ebrio.

Cufifo. De kufa o Cusa que en lengua aymará es chicha de maíz. *Cufifo* se dice en Chile al individuo que anda ebrio y esto viene de kufa.

Curtido. El que está acostumbrado a las bebidas alcohólicas y no siente sus efectos al ingerirlas.

Con la vara pasada. Ebrio que pasó el límite.

Completo. Ebrio. No va más.

Conchitoreado. Ebrio. Embriagado con vino marca Concha y Toro.

Chuíco con patas. Ebrio. Es una damajuana o chuíco que anda.

Chumascao. Ebrio. Significa ponerse excitado por la bebida.

Chupado. Ebrio. Sumido por el consumo de alcohol. *Chupar* es beber cualquier líquido que contenga alcohol; y *Chupeta*, le gusta la bebida. *Chupingo*, de chupar.

Chispo. Es chispiao. Chisguete. Bebido.

Escabeche. Ebrio. huele a vinagre, pasado como el escabeche.

Etiqueta. Se adhiere a la botella como la etiqueta. Ebrio.

Esponja. Es el bebedor que absorbe como las esponjas.

Emparafinado. En las minas, en las zonas secas, donde no es posible contar con botellas vineras, el vino que se logra de contrabando se guarda en latas de parafina y por extensión, está *emparafinado* el bebedor, es decir, se le llama por el continente y no por el contenido.

Enterado. De completar, enterar la carga. Borracho.

Entonado. Algo bebido. Y por los efectos del alcohol satisfecho. Entonar: beber para adquirir valor para decir o hacer.

Está cocinado. Está listo, está ebrio.

Groggi. Se emplea en inglés para señalar al ebrio que ha perdido el uso de la razón a causa del exceso de *Grog* [1]. En varios países americanos señala al ebrio. Aquí se dice: *Está grogi.* Se ha generalizado también su uso, en muchas hablas, para aludir al boxeador que, por los golpes recibidos, queda inconsciente.

Hecho. El que bebió en abundancia. *Estar hecho*, es estar ebrio.

Hacer equis. Ebrio. Borracho que cruzando las piernas, imita la figura de la equis.

Hilo curado. Bebedor consuetudinario. Por el hilo para encumbrar volantines que se *cura* con colápiz y vidrio molido.

Lo agarra el vino. Forma, manera de expresar que es bebedor que se embriaga. *Lo agarra ligerito.*

Mediofilo. Semi bebido. No está ebrio del todo, es un matiz.

Más cocido que la papa de la guagua. Bebedor extremo. Expresión basada en que a las criaturas hay que cocerles bien sus alimentos.

Marmicoc. Ebrio. Se embriaga a los cinco minutos y se le compara a la olla de presión de esta marca que deja cocidos los alimentos en pocos minutos.

No puede hacer el cuatro. Embriagado. No puede realizar esta prueba con las piernas.

Papaya. Ebrio. Fruta aromosa, fragante. Por ironía pasado a vino.

Pikle. Ebrio. Remojado en vinagre como el pikle.

Picado. Semi embriaguez. Resentido como el vino cuando se quiere descomponer. También es *Picucho.*

Pitongo. Principio de embriaguez.

Piroja. Borracho consuetudinario.

Puestón. Ha bebido más de la cuenta.

Rascado. Ebrio.

---

[1] El nombre de esta bebida inglesa data desde el siglo XVIII (1770) y proviene del apodo aplicado por sus subordinados al almirante inglés Vernon, quien usaba, cuando hacía mal tiempo, un abrigo de tela gruesa de pelo de camello, llamada *Grograin.* Ahora bien, como el viejo Vernon o mejor dicho, el viejo Grog, no permitía que sus marineros bebieran ron puro, sino mezclado con agua, vino su apodo, por esta circunstancia, a servir de nombre a la bebida misma, consistente hoy en aguardiente, agua caliente, azúcar y limón.

Se le pasó la sopaipilla. Ebrio. La sopaipilla se pasa por almíbar, el bebedor en vino.

Tocar la corneta. Bebedor. Bebe bebidas alcohólicas. *Toca la corneta.*

Trambolico. Ebrio.

Tener olor a Juanito. Ebrio. *Juanito,* le llama el pueblo al furgón patrullero que recoge los ebrios y que por lo general huele a vino.

Tiznado. Ebrio.

Expresiones de elogio del bebedor

Gargarista. De hacer gárgaras. Buena garganta para beber.

Garganta de Pasadizo. Es un zaguán, un pasadizo. Pasa todo tipo de vino.

Garganta de Fierro. Garganta sólida.

Le gusta Pelarla. De vaciar las copas, *pelarlas, desocuparlas.*

Le gusta la Chupeta. Chupeta de chupar, beber.

Le gusta Empinar el Codo. De levantar la mano y empinar el codo para beber.

Masca el vino. Se refiere a los buenos para el vino.

Tiene Buena Descolgada. De bajar por cuerdas, bajar por la garganta.

Tiene Buen Declive. Como el agua corre por las acequias con buen declive.

Tiene buena Ponchera. Ponchera, viene de ponche, del inglés *punch.* Ponchera, vaso, artefacto generalmente semiesférico, con pie y dimensiones proporcionadas, en el cual se prepara el *ponche.*

Tiene Buena "Refalada". De resbalar, Le corre el vino como de bajada, resbalando como un Tobogán.

Exaltación de la embriaguez

Cargar el carro. Beber en demasía. *Cargó el carro.*

Curado como tetera. ¿Es que está cocido, hervido como el agua? ¿Es que se le escapa el vapor, es que ronca como zumba la tetera cuando el agua hierve?

Curado como cuero. El vino se lleva en cueros, fudres por extensión saturado de vino.

Curado como pipa. El vino se guarda en pipas, las pipas se curan. Las mejores son las que están impregnadas.

Curado como la parra. Embebido como la parra, como la savia de la

parra o como el zumo que vive en la uva. De la parra se desprende la uva, el vino y por extensión: *Curado como la parra.*

Curado como guasca. Se compara la borrachera a las guascas. Las guascas se bornean en el aire, silban al batirse y en el suelo, se revuelcan.

Curado como pañuelo. Simplemente como un pañuelo que se cae al suelo o empapado de estrujarlo.

Curado hasta las patas. Patas tienen los animales. Es que se compara al ebrio con los animales cuando se mueren estiran las patas.

Curado como una cabra. Es que levanta los pies como las cabras o se encabrita. O es que las niñas llamadas *cabras* tienen mala cura? O será por *cabriado*, cansado?

Curado como piojo. Es que los borrachos molestan como los piojos. El curado molesta, embroma, *saca pica.* También va de un lado para otro bebiendo, como los piojos sorbiendo la sangre.

Curado como tagua. La Tagua es un ave que vive en las lagunas y que tiene un andar característico. Comparación de tipo mojado. A la vez se asocia su andar al de los borrachos.

Curado como tenca. La Tenca es un avecita movediza. Curado como tenca, en móvil como el pájaro de este nombre. Comparación de animales que viven en el agua.

Curado como vaca. Las vacas que comen el orujo de la uva se curan.

Es como ternero mamón. Es bueno para beber, chupar como el ternero.

Curado como yegua. Los caballos comen orujo al igual que las vacas. Las yeguas se emborrachan y con gran descortesía se mean. *Miada de yegua.*

Borrachera de esas no te muevas. Estado de embriaguez, imposible de describir.

No se orea. Se aplica al ebrio que se queda dormido o tumbado al aire libre, y consigue así refrescarse, o que se le quite el olor que ha contraído. *No se orea*, es lo contrario, vive pasado a vino.

Algunos tipos de cura

Después de *echar unos tragos*, se ponen inspirados, generosos, francos, *bochincheros, rosqueros.* Hay vinos que se conocen como *Vino peleadorcito*, que es el *trago* malo que descompone el ánimo, agría y malhumora.

Los borrachos desatentos, pendencieros, son los llamados de *mala cura*, fuman como *carreteros*, dicen groserías, son *satisfechos* y la excitación alcohólica los lleva a pruebas extrañas, entre ellas, a tarasconear, morder los vasos, hacer saltar con los dientes las tapas metálicas de las botellas cerveceras.

Otros la duermen, *duermen la mona*, y siguen los que la *lloran*, por lo general, éstos se ponen sentimentales, son muy afectuosos entre ellos, se abrazan, casi se besan, conversan entre sí animadamente. A las mujeres, aunque haya jóvenes y no mal parecidas, no las toman en cuenta ni les dirigen la palabra.

Los generosos para pedir, pasman a cuantos miran *sanos*. Si se trata de cerveza, hará su pedida de 10 botellas. El festejado se disputará la oferta y como el otro se defiende, él antepondrá: la otra *corrida es mía* y esta vez serán 16 botellas.

Es clásica la pedida *Traigan trago como para bañar caballos* y la invitación: *Los que tengan sed, que bajen al agua.*

Y aparece el espíritu de la *cura* y de los *curados*.

Cura cumplida, Delicados, llenos de excusas.

Cura pendenciera. Cura estrellera.

Cura grosera. Burdos, bastos, satisfechos.

Cura dormida. Se entregan en los brazos de Morfeo.

Cura llorada. Lloran inconsolablemente.

Cura sentimental. Cariñosos, amorosos, abrazadores.

Cura generosa. Hacen grandes pedidos, pagan todo.

Cura sombría. Se ponen grises, taciturnos.

Cura risueña. Eufóricos, dicharacheros.

Cura disparatera. Disparatan en todo sentido.

Cura cargosa. Insisiten para que otros beban.

Cura de proezas. Hacen fuerza, se sienten capaces de vencer un toro, forcejean, trarasconean vasos, hacen saltar con los dientes las tapas metálicas de las botellas cerveceras.

Y algunos de estos tipos de *curados* quedan muy frescos:

Amanecen como tuna. Despiertan sin molestias al día siguiente de la embriaguez.

Designaciones que tiene la acción de vomitar

Con la borrachera, la *turca*, la *mona*, la *rasca*, la *tranca* soberbia, se deja notar la descomposición estomacal, aparece el vómito y se habla de *agüitriarla*.

Agüitriar viene de buitre, ave del orden de las rapaces. Se alimenta de carne muerta y vive en bandadas. Los buitres tienen la costumbre de arrojar lo que han comido cuando se ven en el caso de emprender el vuelo al ser sorprendidos en su festín. Y el pueblo por observación y derivación

dice la *abuitrió*, o la *agüitrió* cuando alguien vomita, especialmente en pleno estado de embriaguez.

Y después se dice:

Cantar la canción del buitre.
Darse vuelta la portaviandas.
Se le dieron vuelta los tarros.
Canción de Urrutia.
Se le dio vuelta la ponchera.
Mal agradecido.

Trago fuerte

Trago fuerte es denominado el de alta graduación alcohólica. Entre ellos figura el aguardiente, *gallo* de muchas *alias*. El más ordinario es conocido por *Guarisnaqui*, *Leche de tigre*, *Guachucho*, que es el último aguardiente que se saca del orujo y como no nace de modo natural, sino como simple bastardo, se le llama *Guachucho*, derivado de *Guacho* o bastardo. De este nombre se desprende el adjetivo *Guachuchero* que designa al aficionado al *fuerte* y es también sinónimo de ebrio o borracho.

El aguardiente es llamado también *Chivato*, cuando es de última clase y tiene un característico olorcillo que lo asemeja al del chivo.

Y, un nombre podría ser, *Trinqui-forti*, frase con que los bebedores suelen pedir aguardiente en las tabernas, *chincheles*, imitando el lenguaje de los *gringos*.

Algunos tragos fuertes:

Correlativo. Aguardiente purito después de una gran ingestión de alimentos. *Correlativo* le viene por ser de clase corriente, con relación a los licores más finos que toma la clase acomodada.

Pipiritiuque. Palabra onomatopéyica. Pisco con aguardiente. El actual *Pisco* antes se llamaba *Aguardiente de Pisco* porque procedía del pueblo peruano, Pisco. También con el nombre de Pisco se conoció la vasija, la tinaja en que antes se importaba el legítimo Aguardiente de Pisco. Pero, como ciertos viñedos del norte de Chile ofrecieron una buena pasa, y así *Huasco* y *Elqui* ofrecieron el aguardiente que pasó a llamarse *Pisco del Huasco* o *Pisco* de *Elqui*.

Pichuncho. Combinación de cacao con pisco. También: cognac o vermouth. La palabra *pichuncho* es aymará y quiere decir pájaro de mala forma, o de mal agüero.

Pitizongue. Aguardiente.

Carajillo. Aguardiente anisado con café y azúcar. Así se sirve en España, pero en Chile, esta fórmula se ha cambiado por cognac con [1] limón. Otras veces son varias mezclas.

Candial. Candial o Candiel, es huevo batido, leche y aguardiente.

Cordial. Agua caliente, azúcar quemada y aguardiente.

Quemado. Aguardiente sometido a la llama, mezclado con azúcar y corteza de limón, a lo que se le agrega después un poco de agua.

Chincol. Limonada con aguardiente. Como es sabido, el chincol es un pajarillo pequeño y tal vez llámase así la susodicha mezcla por la pequeña cantidad de alcohol que contiene.

Palomita. Combinación de anís con agua mineral. Toma el color de una paloma. Otras veces esta combinación es de anís con sifón.

Corre que te pilla. Un trago de aguardiente seco y detrás una pilsener. Se toma a hurtadillas y rápido antes que lo pillen en las zonas secas.

Tongo. Dos tercias de helados con un tercio de aguardiente.

Cola de Mono. Leche con infusión de vainilla, café y aguardiente, que hace su aparición la noche de Pascua y de Año Nuevo. El nombre de este preparado está unido a una campaña presidencial, a la lucha por alcanzar la Primera Magistratura de la Nación, entre don Germán Riesco y don Pedro Montt. Derrotado Montt, los vencedores habrían festejado el triunfo de su candidato, consumiendo esta mezcla de color obscuro y asociando el moreno caldo con el rostro de don Pedro Montt, que precisamente, no se destacaba por su blanco, sino moreno y, por el apellido Montt convinieron en darle por aquello de *coleado*, el nombre de *Cola de Montt*, que pronto la picardía y malicia del pueblo chileno, transformó en *Cola de Mo. . .no.*

Poche en Leche. Mezcla de cinco agregados y olores en que el aguardiente es la *malicia*.

Guindao (do). Licor que se hace a base de la maceración de las guindas en aguardiente.

Apiao (do). Licor de apio. Maceración de apio en aguardiente.

Mercedario. Aguardiente, canela, clavo de olor y hojas de laurel.

Chile libre. Aguardiente con Coca Cola en oposición a la *Cuba Libre*, que es Ron con Coca Cola.

Rotosagüer. Pisco o aguardiente, con zumo de limón. *De Whisky Sour* o *Pisco Sour*.

---

[1] Coñac. El nombre del aguardiente obtenido por destilación de vinos flojos y añejados en toneles de roble, recuerda el del pueblo francés *Cognac*, famoso por la calidad de su producción.

El *Whisky Sour*, es originario del puerto chileno de Iquique. La verdad es que un buen mayordomo del velero *Sunshine* determinó echar anclas en el puerto de Iquique y se estableció en las cercanías del muelle de pasajeros con un *bar*. Cierto día, Elliot Stubb, así se llamaba el *barman*, estaba haciendo algunos experimentos en la *cocktelera* con whisky y limón del valle de Pica y entonces el sabor del preparado alcanzó delicias superiores a todos los otros *menjurjes* que acostumbraba dar a sus clientes.

"Voy a ponerle un poco de dulce", se dijo. Echó azúcar a una porción de jugo de limón de Pica, un poco de hielo, whisky en proporción y batió algunos segundos. Y probó el más exquisito *drink* que había preparado. En adelante dijo Elliot —éste será mi trago de batalla, —mi trago favorito—, y se llamará *Whisky Sour* (sour, el ácido del limón).

Luego dominó las fronteras y hacía su aparición en Inglaterra, donde ya estaba cimentada la fama del limón de Pica, el que hasta ahora se continúa exportando a la capital del Reino Unido y a otros puntos de las Islas Británicas.

Así nació el Rotosagüer, teniendo como padre al *Whisky Sour* y como tio al *Pisco Sour*. El vocablo y el preparado es de imitación. El pueblo, a esta mezcla de pisco o aguardiente ordinario, unido con zumo de limón, lo llama graciosamente *Roto Sagüer*.

Lucas. El Lucas es un jarabe de culén, infusión azucarada con aguardiente.

Pusitunka. Palabra aymará con la que se denomina una bebida que se sirve para el frío, en Putre, interior de Arica. Es chocolate o cocoa con aguardiente.

Pájaro Verde. Bebida tóxica que resulta de *cortar* el barniz o el espíritu de vino o ron de quemar con jugo de limón. Este preparado debe su nombre a su color verde que se asocia a un pájaro verde. Este *pájaro raro* es realizado y consumido a hurtadillas por los caballeros del delito, los presidiarios. No sólo en los penales se conoce este *pájaro*, sino también es común en las minas y salitreras del norte, donde está decretada la zona seca.

Al alcohol de quemar, llamado espíritu de vino, en el Norte se le conoce como *Ron* y el que lo toma es sindicado como *Ronero*.

Gloriao(do). Bebida que se sirve a los asistentes a los velorios (velatorios) y cuyo nombre parecería se deriva del deseo que el difunto se vaya a la Gloria. *Glorioso el Angelito que se fue pa los cielos. Dios lo tenga en su Santa Gloria*, son expresiones muy usuales en los velorios.

Para otros, este preparado toma el nombre de *Gloria Patri*. El pueblo lo llama simplemente *Gloriao*.

Su preparación adquiere calidad según los medios, por las recetas que

se ofrecen. Una de ella es: Agua hervida con palos de guindo, corteza de limón, nuez moscada, azúcar y aguardiente en proporción al agua. Se sirve caliente en los velorios, al amanecer.

El *licor fino*, es el que toman los *futres*, los *pijes*, no le gusta al pueblo. Cuando más el *trago corto*, denominación que se le da porque se sirve en vasos pequeños, cortos, también *trago fuerte*, lo acepta como *bajamuelle*, trago digestivo, y para el dolor de estómago. Un *traguito fuerte* no cae mal, al igual que un poco de aguardiente para el *flato*.

Para el *trago fuerte* o *corto* son buenos los nortinos. En el Norte Grande, el Pisco de Locumba, de Huasco, Elqui hacía las delicia de los trabajares mineros y salitreros. Algunos tomaban *para la sed, al seco*, una botella de pisco de una *sentá*, sin *resollar*. En esta *gracia* no faltaban apuestas, pero muchos, después de bebérselo, cayeron muertos, como fulminados.

En este norte los *pisqueros contrabandistas* invadían la zona seca, jugándose la vida contra las carabinas de la Ley, minuto a minuto, centímetro a centímetro. Camino al Norte Grande iba ese buen pisco del Norte Chico, ese de Elqui.

Remoliendas

Remoler, es propiamente volver a moler, pero en realidad significa seguir la fiesta con amigos, baile, *tamboreo y huifa*, remolienda con arpa y guitarra.

El remoledor y la remolienda aparecen en los días de santo, en los sonados cumpleaños. Y cántase entonces le copla conocida:

"*Vamos, remoliendo, hijitos*
que el infierno se ha vuelto agua,
los diablos se han vuelto pejes
y los condenados, taguas."

Si el entusiasmo o la voz de la cantante decaen, aparecerá la frase. "*¡Pásenle un trago pa que se entone!*".

Y aquí viene el refrán *La plata se gana al sol y se remuele a la sombra*.

El norte, la región de las salitreras, ofreció remoliendas célebres: borrachos espléndidos encendían sus habanos con billetes. Epoca, en que los pampinos *compraban la casa* y pagaban rumbosamente la autoridad del grito. En los *salones* la remolienda corría —por días— a cuenta de un solo pampino; todos los que estaban dentro gozaban a *costilla* de un solo *piloto*. Eran tiempos locos en que por placer de romper botellas, un pampino destro-

zaba, a balazos, la botellería de un burdel y pagaba, en seguida, riendo a gritos, con lindos billetes.

En el auge de la minería, en la región de Atacama, llegaban los mineros a Copiapó en busca de diversión y de *trago, repletas* las faltriqueras de la buena plata de mil ochocientos y tantos.

Cuando ya el vino les había trastornado la cabeza y ahuyentado todo sentido de la proporción, se iniciaban los *pedidos* y podía, entonces, escucharse:

"—*Señor, póngame un decálitro de vino en este vaso.*
—*¿Pero, que no ve que no "hace" más que un litro, apenas?*
—*¿Y qué le importa a Ud.? Haga lo que le digo.*
—*Es que se va a derramar, y. . .*
—*Señora, traiga no más el licor; ¡yo pago todo!*

Ante la firme decisión del parroquiano, cuya borracheras le impedía oír razones, la patrona no tenía más remedio que aportar el decálitro y vaciarlo en el vaso que rebalsaba, esparciendo el sobrante por el suelo de la cantina.

El espíritu de este tipo de curado está presente en mil casos del Chile minero, tiempos en que más de uno de ellos vendió su ropa, su terno *bueno*, el de *parada*, para bebérselo, y hubo otros que vendieron una mina rica y su producto se lo bebieron y después volvieron a trabajar a ella como simples obreros.

Clasificaciones que se otorgan después de las fiestas

Cahuín. Del araucano. Fiesta, reunión y borrachera.

Cuchipanda. Comida y bebida. Regocijo con bastante bebida.

Curda. Significa beodez. Un tango decía: Esta noche me encurdelo me mamo bien mamao pa no llorar. . .

Cólleca. Borrachera, en algunas partes del Sur.

Bomba. Estar en bomba, es estar ebrio: *Agarrarse una bomba,* es darse una borrachera.

Farra. Juerga. Se aplica a la borrachera de muchas personas, *estuvimos de farra.*

Francachela. Estar de francachela, es estar de fiesta con mujeres y vino.

Mona. Borrachera. *Me pegué una mona de padre y señor mío. Estoy enmonado.*

Remolienda. Fiesta que se repite. Remoler, es volver a moler, es decir se sigue la fiesta con vino y curadera una detrás de otra.

Parranda. Salir de fiesta y emborracharse, tal vez, antiguamente donde las Parras o simplemente gozar del jugo de las parras.

Rasca. Emborracharse. *Tomarse una rasca. Pescarse una rasca.*

Tomatera. De tomar y tomar. Tomatera, borrachera.

Tranca. Beodez.

Turca. Beodez. *Agarró una Turca,* equivale a una borrachera perfecta. Según algunos eruditos, en gitano, *turco,* quiere decir vino.

EL "SAN LUNES..

San Lunes. El San Lunes es un Santo que tiene una devoción antigua y sostenida. Se sabe que los peones de la terrible Quintrala le hacían la falla: "Que los indios son de calidad que no oyen la misa del domingo porque los sábados a la noche cogen el tamborcillo y el martes no han venido a casa".

En la construcción del Puente de Cal y Canto los *sanluneros* eran acorralados como novillos chúcaros y llevados a la construcción que dirigía el Corregidor Zañartu.

Vicente Pérez Rosales en el diccionario de el entrometido, escribe: "El borracho abonado a los San Lunes se orea en un calabozo, y el consuetudinario, si hay un millón de por medio, en su palacio".

El que bebe sábado y domingo por lo general falta el Lunes, es decir hace *San Lunes.* El día Lunes amanece seco el *guare, guargüero,* el *gasnate,* las *tragaderas* y en la *guata* se tiene un incendio, un calor en el estómago, y hay que apagar la sed y comienzan las pedidas de *tragos* a base de vino, refrescos y frutas. Aparece el *ponche. Y el ponche y la mujer, pa que sean güenos, bien golpiaos han de ser.*

Sólo los bueyes toman agua, que tienen el cuero duro, apuntan los bebedores, y como de la cordialidad nace la generosidad, *el buen amigo da dos tragos* y el brindis les recuerda que *esa es la costumbre del roto chileno, empinar el codo y tomárselo todo.* Así las cosas no se dan cuenta cuando están envalentonados y hacen el acuerdo de tomar el vino puro, sin mezcla, y nuevamente están sirviéndose *trago morito, sin bautizo.*

Mañana será otro día. Mañana es Lunes. Es la fiesta del San Lunes, fiesta y costumbre del pueblo chileno. *Hoy es lunes, Santa Elena, quien trabaja se condena.*

Y el verso popular dice:

"*Yo trabajo la semana*
y el domingo me la tomo;
el lunes planto la falla,
y el martes le pongo el hombro".

El día lunes amanecen *aplatillados*, aplastados como un plato sobre otro. Están *achancacados*, *machacados*, *apanuncados* para nunca, *maloqueados* con el cuerpo malo, a consecuencia de la exagerada libación.

La bola de fuego

La *Bola de Fuego* es un incendio, un calor al estómago, que se produce por una copiosa ingestión alcohólica. Se apaga la *Bola de Fuego, con bebidas* refrescantes, como las que siguen:

Chuflay. Puede ser vino blanco con gaseosa, aguardiente y torrejas de limón, también, pisco o aguardiente, mezclado con agua gaseosa o coñac con limonada. La denominación tiene su origen en la expresión *Shoo fly* (¡Ah mosca!) que servía de estribillo a una canción que los ingleses solían cantar en momentos de alegría. El pueblo chileno había confundido la causa con el efecto, y habría bautizado con el nombre de la expresión que más oía repetir, lo que era la causa de la alegría.

Cleri. Vino, gaseosas, azúcar, frutillas, picadillo de manzana y hielo. *Cleri* ¿Anglicismo? Los ingleses tienen el *claret-cup*, especie de *ponche* hecho de *claret*, agua mineral o limonada, manzanas o naranjas. Por su preparación similar, y por la influencia que los nombres de bebidas inglesas han tenido en el país, como en otros aspectos, los ingleses residentes han propagado sus costumbres, y si, por otra parte se piensa en lo que son las transformaciones fonéticas, es fácilmente explicable que *claret* se haya convertido en *clari*.

Arreglao(do). Vino y gaseosa.

Borgoña Vino tinto, frutas, frutillas, azúcar y hielo. También es llamado *Ponche*.

Sangría. Vino blanco, vermouth, coñac, azúcar flor, rodajas de limón y hielo.

Bilz con Pilsener. Combinación de bebida de fantasía gasificada con cerveza.

Chupilca. Chicha con harina tostada. También es *Pihuelo*, *Cotintin* y *Chicha con aritmética*.

Se *Arregla el cuerpo* o sea *Compone la máquina* con productos farmoquímicos: bicarbonato, pastillas analgésicas y bebidas refrescantes.

Y también, los infaltables *caldos*. No deja de servirse un caldo de *cabeza de corlero*, *caldillo de mariscos*, *caldillo de pescado*, un *Ajíaco*, un *Valdiviano*.

Y así dice la copla:

"Echale caldito, Juana
que ya me voy mejorando
el que se enferma tomando
con el mesmo licor sana".

El "trago" entre los "guapos"

A los buenos para beber, se les designa por su resistencia. Entre las denominaciones que se les otorgan a los resistentes están:

Guapo. Capaz. Valiente para beber.

Aguantador. De aguantar, sostener. Con fortaleza para beber.

Firmeza para tomar. Mantiene la estabilidad. Tiene entereza de ánimo.

Paleta. De paleteado. Grandes paletas.

Maleteado. De cargar maletas, valijas. Ha sido probado en la carga de maletas. Fuerte, resistente.

Maceteado. Hecho a golpes de maceta. Persona de recia contextura y de muchos recursos. Por extensión, maceteado *pá ponele*, recio para *tomar*.

Macho. Hombre. Valiente para *tomar*.

Hay cosas que la *decencia* no podrá jamás comprender y es que es grave delito, contra la honorabilidad, entre guapos, rechazar un *trago*. Cuando dos guapos toman no hay que negarse. Estas son cosas de *valientes*.

Fuentes invitó a Zapata a servirse un *trago* de vino y éste lo rechazó por considerar que había ingerido demasiado.

Fuentes obliga a su acompañante a servirse, el otro se niega a hacerlo. Las palabras suben de tono, los ánimos se agrían y entonces no queda otra cosa que luchar, golpearse. La actitud de Zapata es un signo de enemistad y, por lo tanto, eso se arregla a golpes y previa sacada de vestones se inicia la "*rosca*" y, de repente, Fuente saca un filoso puñal, que llevaba prendido al cinto y le propina feroces puñaladas.

Cuando dos *guapos* toman no hay que negarse. *Hay que ser hombre para tomar*. No hay que ser *enterado, fijado* para *tomar*.

La invitación y el brindis en ellos encierra lealtad, pactos, comprensión. *Acompañarlo*, es probar la amistad, bebiendo en cantidad la misma bebida que bebe él.

Otras veces, a medida que se suceden las libaciones aumentan las desconsideraciones. Y se descomponen los ánimos porque le *apocó* el caballo, la montura, le quiso enamorar la *china*, porque le pasó un *trago* con la mano izquierda o porque le sirvieron de mal modo, de un modo que no corresponde.

Estados alcohólicos

Clasificaciones

Cuando deja de beber por libre disposición, es estar:

Plantado. Firme en su promesa.

Parado. No bebe, detenido.

Chantado. No lo mueve nadie en su decisión.

Botando la borra. Desintoxicándose.

Andar espirituao(do). Presentar síntomas de abstinencia.

Estar lile. Temblores de abstinencia.

Parado en el cable. Presencia de temblores, como síntoma de abstinencia.

Si deja de beber por tratamiento sanatorial, es: *apresar el Gorila*...

Los estados alcohólicos, los refleja así:

Ver Diablos azules. El máximo estado alcohólico.

Andar con los monos. Es ver visiones por razones de su cerebro alcoholizado, es una traducción de "Delirium tremens". Es parte del paraíso artificial del que tiene el hábito de beber.

Andar Pasmao(do). Alcanzar un alto grado de intoxicación.

Estar con la Radio. Es lo mismo *que andar transmitiendo*. Presencia de trastornos psicóticos.

Borrarse la Película. Presencia de amnesia de embriaguez.

Andar tragao(do). Pasar una borrachera sin hablar con nadie.

Andar con Don Luci. Embriaguez profunda con trastornos alucinatorios, de Lucifer o el Diablo.

Andar con el tonto Morales. Remordimientos morales, remordimientos de conciencia durante o después de la embriaguez profunda.

Enfocado al infinito. Más allá del más allá.

Con la cuerda. Como los juguetes con cuerda, como los payasos o los trenes con cuerda.

Con el otro. Procede alcoholizado. Su segundo YO, el mal compañero, el mal consejero.

Perder la brújula. Alcoholizado, sin orientación, pérdida del sentido común.

Como péndulo. En continuo vaivén.

Estar difícil. No entender ni poder hacer entenderse por su estado alcohólico.

Irse cortao(do). Embriaguez patológica.

Pa tras pa delante. Estado de embriaguez con pérdida de control.

Se le fue el vino a la cabeza. Señala algún estado psíquico del hombre etílico.

Estoy cucarro. Descentrado. Cucarro, chilenismo que se usa para indicar que una persona está ebria y que se desplaza difícilmente en sus movimientos o en forma desordenada, tal como lo hacen al bailar los trompos descentrados, cucarros.

Engorilado. Embriaguez. Encarnación del Gorila.

Andar con el Gorila. Lo acompaña el Gorila, la bestia.

Andar con el Kincón. En juntas con el mono.

Andar con el mono al hombro. Es portar el primate (?)

Andar con la mona. Siempre con el animal.

Andar con la mona Chita. Con la mona de este nombre, popularizada en los circos y jardines zoológicos.

Tarzán. Tarzán anda siempre con los monos o la mona Chita.

El vino en la "talla" y en el cuento chileno

En la gracia de la *talla, entrada, salida* que posiblemente devenga de tallar el naipe, y en la picardía del cuento, anda el vino jugando un muy importante papel.

Como breve muestra, se han cogido algunas que reflejan la astucia del roto y su marcada preferencia por el vino.

Dicen que un minero —roto crudo y aventurero— fue a pagarle una manda a la Virgen de Andacollo. En el camino le salió al encuentro un carabinero, quien lo interrogó:

—*¡A ver! ¿Qué llevay en esa botella?*

—*Agua bendita... pus... mi carabinero!...*

—*¡Trae pacá la botella! Déjame probarla.*

El carabinero tomó un trago y ¡claro!, descubrió el juego.

—*¡Esto es aguardiente! ¿No sabís que hay ley seca? ¡Vamos andando!*

El rotito, ni corto ni perezoso, contestó al tiro:

—*¿Aguardiente? ¡No puede ser, mi cabo! ¡Es otro milagro de la Virgen!*

Si de esta *talla* se pasa a los cuentos, se encontrará siempre la afición al vino.

Se cuenta que dos rotitos que habían dormido bajo un puente del río Mapocho, al despertar, en la mañana, uno se encontró un billete de 100 pesos y partió rápidamente a comprar algo para tomar desayuno y volvió luego con una botella y un pan.

El compañero, al verlo, le preguntó: *¿qué compraste.;* y el otro le

respondió: *80 pesos de vino y veinte de pan.* Ante esta respuesta, le dijo: *¡Chita que soy exagerado! ¿Para qué compraste tanto pan, que vay a poner una panadería?*

En el sur de Chile donde abundan los días fríos y lluviosos, un oficial de carabineros acostumbraba a preguntarle a un subalterno que le servía de ordenanza, que cómo estaban las mañanas y él respondía cuando estaba nublado: *Mi Teniente, el día está como pa ponerle no más.*

En estos chistes parecería que jugara un papel la acción termógena del vino. Es evidente que un gramo de alcohol produce siete calorías, mientras que uno de pan produce cuatro, pero no compensa estas mayores calorías que produce, porque el vino apenas alimenta, en cambio el pan sí es alimento por excelencia; de este calor que produce el alcohol tampoco se puede abusar porque es pasajero y después viene el enfriamiento, por lo cual se recurre a los dichos *chaleco interior* o andar *abrigao*, que quiere decir, ingestión de alcohol *contra el frío* y esto se se toma rigurosamente a la letra.

Caracterizaciones

Está caracterizada La *Banda del Litro*, denominación que se le da a una banda de músicos compuesta siempre de amigos del vino, que son las que pueden acompañar un cortejo fúnebre; integran un conjunto circense, en los pueblos del norte o del sur, bajo el calor o el frío, o conforman las murgas en las manifestaciones políticas, cuando se les paga con algo de dinero, empanadas y vino.

Se habla del *Carro de los Curados*, coche que tenían las antiguas policías para recoger los ebrios y conducirlos presos, o transportarlos a la Comisaría. Hoy se llama pomposamente 24 de Junio (San Juan); o *Juanito*, por las *Juanitas*, pequeñas damajuanitas.

Y el *Tren de los curados*, se llama así al tren que pasa por la estación de Talcahuano a las cinco y media de la tarde para llegar a la capital a las once y media de la noche. Mientras el ferrocarril avanza en demanda de Santiago aparecen primeramente las mantas y luego se abre el canasto con *cocaví*. Pasan pueblos y ciudades y en todas las estaciones los vendedores ofrecen al pasajero el producto típico del lugar. En Talca, las grandes empanadas; en Curicó, las tortas; en San Fernando, pollos escabechados; en Rengo, frutas; en Rancagua, sandwiches de arrollado o pernil. Y, todo esto, muy *rociado*, casi *regado*.

Es éste un tren de la tradición, el viejo tren de los *curados*, el del *cacaví*, el tren que da vida a los restaurantes populares a la orilla de la línea; el tren de los cantantes ciegos y de las perdidas canciones de antaño; el

tren que mantiene todavía el bicarbonato y la *agüita caliente con azúcar quemada* al llegar a la casa.

Este es el mismo tren que el día domingo, el domingo de verano, acarrea a los rezagados visitantes de los campos y de las playas al sur de Santiago, que por lo general vienen todos en *mal estado.*

Siglas que conocen algunos

El *vinero* prefiere el tinto y se enorgullece de ser fiel a él. Conocen algunas siglas que pertenecen a sociedades simbólicas, que las integran tomadores reales de tinto. Y para hacer más ritualísticas estas asociaciones tienen banderines con estampados humorísticos o impresas estas siglas.:

S. T. T. (Sólo Tomamos Tintoco)

C. T. T. (Confederación de Tomadores de Tinto).

Dicen que el vino blanco no es vino.

Creencias

Si se botan heces de vino detrás de la puerta, se recibirán luego visitas.

Si se derrama el vino sobre el mantel, es augurio de alegría para los comensales.

Cuando se derrama casualmente el vino, es señal de que pronto tendrá lugar un festín.

Buena suerte le espera al que se le derrama el vino sobre un mantel recién puesto.

Mala suegra le tocará al mozo soltero que eche vino en la copa sin haber agotado enteramente el que vertió primero.

El vino de la misa está "bendecío". El vino no "bendecío" hace pelear y cantar.

Tabúes

Prohibiciones, inhibiciones en relación con el alcohol:

Del alcohol:

El alcohol corta la leche. La leche no se debe mezclar con alcohol.

No se deben tomar bebidas alcohólicas con carne de chancho, cerdo.

Del aguardiente:

No se debe mezclar aguardiente con sandía, ésta se pone dura como piedra.

Del vino:

No se debe tomar vino sobre la sandía.

De la cerveza:

No se debe tomar cerveza comiendo lechuga.

No se debe tomar cerveza Malta después de comer sandía.

De la Chicha:

No se debe tomar chicha después de comer chancho.

VINOTERAPIA

Los campesinos piden a los sacerdotes *Vino Sagrado* para la curación de sus dolencias.

Para la falta de jugo gástrico, servirse pan tostado sopeado en vino.

Vino de los Padres, era un vino tónico que se vendía por algunas Congregaciones que poseían viñas, y con el cual se hacían y se hacen algunos remedios caseros.

Para componer el cuerpo, después de una borrachera, vino frío con sal y ají. Se recomienda cuando se está con arcadas secas.

Para el dolor de cabeza, pan caliente rociado con vino.

Vino tintò hervido con el zumo de un limón, azúcar quemada y canela cura el resfrío. El vino para este fin debe servirse en cacharros de greda, para la conservación del calor.

Para la anemia y recuperación después del parto, se recomienda el siguiente preparado: a medio litro de vino añejo se le agregan diez *cucharadas* grandes de azúcar; medio litro de sangre caliente de novillo, la que en el momento se va agitando. Este preparado tiene como dosis cuatro vasos pequeños al día.

Para la diarrea, un vaso de vino tinto.

Las heridas lavarlas con vino.

Para encías, postemillas o infecciones de la boca, infusión de romero con vino.

Para la tos, vino hervido con hojas de naranjo y hojas de limón. Otra fórmula: vino con miel y limón.

PARA COMBATIR LA DIPSOMANÍA

Excremento de cerdo mezclado con vino se le da a un borracho y le toma odio al licor.

Leche de chancha, cura la embriaguez habitual.

Contra la embriaguez, infusión de plumas del mechón de pavo, mezcladas con pelos arrancados de la coronilla del ebrio.

Para que un ebrio consuetudinario cure radicalmente, se vierte licor sobre el anca de una yegua rosilla que esté bastante sudorosa, se le recoge a medida que se escurre y se da a beber al ebrio.

En un litro de vino se sumerge la manito de un *angelito* y luego se le da a ingerir al bebedor, el que le tomará asco al vino.

Se le hace una herida en la cola de un cerdo y la sangre que vierte el corte se pulveriza y estos polvos se colocan en la comida o en el vino del bebedor consuetudinario.

Polvos de verrugas de caballos colocados en comidas o bebidas hacen que los alcohólicos inveterados abandonen su vicio.

Café con sal.

Flor de la parra en infusión.

Agua en la cual se haya cocido un ratón pelado, *descueradito*, pero con las uñas, se mezcla en los alimentos.

Se hierven cinco ratones chicos y este caldo se da a tomar.

Refranero del vino

Prefiero morir curado y no emboticado. Se refiere al estado etílico, nada se siente.

El trago da para todo menos para camisa. Advierte los peligros del exceso.

El ricazo, el que lo toma anda a porrazos. Alude a los efectos en los aficionados a beber.

Quien se cura vive sano. Se refiere a las disipaciones. Anima pero no sana.

La verdad está siempre en el fondo de los vasos. In vino veritas.

El vino alegra el corazón de los hombres. El vino, moderadamente bebido, es fuente de alegría.

No hay borracho que no le haga gesto al cacho. Pulla para satirizar a los que al beber hacen gesto de desagrado.

Después de la sopa, una media copa; después del puchero, una entera; después del asado, hasta quedar botado. Hasta el asado el vino es buen compañero. En México, dicen: "Tras de la sopa, la copa". Es que ha de beberse moderadamente en las comidas y lo demás es exageración.

Para vivir gordito, después de cada comida un traguito. Buen consejo y mejor verdad.

Dime cómo bebes y te diré quién eres. Hace alusión a la personalidad, pueden ser desbordes de las pasiones, como un control total.

Los curados y los niños dicen la verdad. En México: "Los muchachos y los borrachos dicen la verdad". Es que el embriagado es locuaz y carece de malicia, al igual que los jóvenes. Este refrán con ligeras variantes se dice en América. Lo registra el refranero peninsular.

El pobre se emborracha, el rico se marea. Al pobre lo llevan preso y al rico lo van a dejar a su casa. "En el pobre es borrachera y en el rico es alegría". El estado de embriaguez mirado conforme la condición social. Refrán corriente en América.

Sólo los bueyes toman agua, que tienen el cuero duro. En España es: "El agua es para los bueyes, el vino para los reyes". En México, el vino es para los hombres y también que beban agua los bueyes que tienen el *cuero duro.* Alarde de bebedores de bebidas alcohólicas que no conciben ingerir agua.

Para las niñas dulcesito y simplón, para los mozos cabezón. Advierte que para las damas la bebida debe tener poco alcohol y bastante para los hombres.

Oración

Oración que se dice a modo de bendición sobre la copa o vaso antes de beber:

Quien bendijo el pan
y bendijo el altar,
bendiga esta copa
que voy a tomar,
para que no me cause
ni daño ni mal.

Cantares

Del vino:

Un borracho se murió
y dejó en el testamento
que lo entierren en la viña
para chupar el sarmiento.

Dicen que borracho vengo,
borracho no vengo nada,
que si borracho viniera
por Dios que me bambaleara.

¡Las piedras no dan sangre!
¡La tierra no tiene ojos!
¡Vino, vino, vino y vino;
que me hace parar las *patas;*
pero yo siempre te empino!

Yo no quiero tomar vino
en el despacho del frente,
porque ya me voy curando
con un trago de aguardiente.

El aguardiente está preso
por borracho y majadero
por subirse a la cabeza
como si fuera sombrero.

Del aguardiente:

¡Aguardiente y vino puro;
es la bebida de los reyes.
Que tomen agua los bueyes
que tienen el cuero duro!

Con ésta ya no canto más
porque ya me duele un diente
hasta que vea venir
la botella de aguardiente.

La chicha

INDICE

La Chicha

Apuntes históricos

Todos los pueblos ando-peruanos fabricaban un licor embriagante con el grano de choclo.

La bebida de granos de choclo, granos a la que los peruanos denominaban *Zara*, figuraba entre las características bebidas de las Nuevas Indias.

Los Incas empleaban la bebida de granos de choclo para las libaciones sagradas y lustraciones, derramándola abundantemente en ciertas festividades en los acueductos, alcantarillas y otros lugares análogos, como para atraer a los riegos la protección divina.

El nombre que tenía esta bebida, la que se consumía en las fiestas de los quechuas, era el de *Taqui*. Esta palabra significa música o reunión en que se canta y baila.

Entre los peruanos había nombres y clases de esta bebida. *Aka*, era licor el cual era hecho de granos de choclo que, una vez mascados por mujeres y ancianos, eran echados en agua para su fermentación. Generalmente lo confeccionaban las mujeres viejas, mascándolo y echándolo luego en una vasija, operación que para algunas de esas mujeres llegaba a constituir un oficio.

Se conoce el *Kollo-aka*, que es la bebida color amarillo; el *Chupi-aka*, de color rojo; el *Culli-aka*, de color sangre; el *Chuya-aka*, cuando es clara; el *Banco-aka chanyauusca*, cuando está mal cocida o fermentada, y cuando se ha avinagrado la llaman *Puchen-aka*. Cuando la han hecho de granos maduros del choclo la califican de *Vinapuh-aka*, y si está poco fermentada, *Upi-aka*, etc.

Los primitivos peruanos les enseñaron a los araucanos no sólo a preparar bebidas de granos de choclo, sino de quinua y molle.

El primer nombre que tuvo entre los indios de Chile la bebida de granos de choclo fue el de *Taqui*. Esta palabra debió ser conocida sólo en la parte que estuvo sometida a los incas.

Los indios araucanos hicieron entonces la bebida, como aquellos pueblos: masticaban el grano para producir la fermentación. Argentina, Bolivia y Perú llamaron *Muku, Muky* a la resultante de la fermentación del grano del choclo acelerada con el empleo de una levadura especial, obtenida con el masticado. *Muku* o *muqui* es en quechua el grano ronzado o triturado en la boca para elaborar bebida embriagante.

En lengua aymará la bebida de maíz fermentada es *Kufa, Cusa*. Y entre los araucanos la bebida de maíz triturado pasó a llamarse *Muday*. Y

adoptaron de los incas para denominar su sedimento, la palabra quechua, *Koncho*, a la levadura la llamaron *Pudco* o *pulcú*, del quechua *Ppochecco*.

El Conquistador bebió *Puldco* o *Muday*, lo que no había bebido nunca. Los españoles sorprendidos con el consumo y el vicio, procedente de los maizales, llegaron hasta arrancar las plantaciones.

Pero a causa de la introducción de las viñas en Chile, el vino se generalizó, y hasta los mismos indios, reemplazaron su *Puldco* o *Muday* por el estrujo de la uva o por otro que le producía los frutos de los manzanos que ya eran bosques.

El indio debe haber aprovechado el estrujo de la uva, cuanto le resultaba más fácil y más rápido lograr una bebida embriagante antes de prepararla de semillas y bayas.

A este estrujo el Conquistador le llamaba en España *Sagardúa*, pero como los aborígenes hacían jugos embriagantes de toda fruta silvestre, ellos prefirieron llamarla aquí con la palabra *chicha*, que viene del latín: cicer, de donde se convirtió en el italiano en *ciccia* o *chicha*, que en la pronunciación es igual, y significa el caldo o zumo de la carne. La denominación chicha, pasó por analogía en castellano, a significar el caldo o zumo de la uva.

El prestigio de la *chichita*, así se llamó en sus primeros tiempos, fue por su agrado y sus efectos.

En unas actas del Cabildo de Santiago, allá por el 18 de Abril de 1760, se encuentra esta observación:

"Se experimentan muchas muertes y desgracias con motivo de un licor a quien le dan el nombre de *chichita*, el cual causa en el que lo toma, dos perniciosos efectos; el uno, que al que encuentra con alguna debilidad, le quita la vida, fermentando en el estómago, lo que no hizo en la vasija, por no darle lugar a esto el desaforado apetito de la gente plebe, que es quien lo hizo y quien le ha dado el nombre de *chichita;* el segundo efecto es que causa en los más robustos, que poniéndose cuasi ebrios o desatentados y calentones, como ellos mismos dicen, armen mil pendencias y disgustos".

Y con tal motivo, se establecieron medidas de rigor para "deshacer *borracheras*" y se dictaron órdenes de azotar y trasquilar los cabellos de los naturales.

Para poner atajo a los males y a los desmanes de los calentones, el Ilustre Ayuntamiento decretó que se publicara un Bando con la perentoria orden: "Que ningún hacendado permita en su casa ni fuera de ella, se haga semejante licor, ni venda a precio alguno el mosto que se compone".

El poeta Pedro de Oña, el primer poeta que hubo en Chile, en su "Arauco Domado", tiene un díptico que dice:

"No hay azar tan grande ni desdicha
que no la pasen ellos con la chicha"

La chicha de uva, desde su nacimiento fue señora de muchas historias. Y con su gracia y picardía anduvo quitándole el prestigio al vino de los padres.

Como ha quedado entendido, se preparó cruda en su primera época, es decir, la uva de tres días refregada, que se aconcha.

¿Quién creó la cocida?

Dicen que fue don Pedro del Villar, cubano, natural de La Habana, el primer *chichero* oficial de *baya* que hubo en Santiago, en el país. La chicha cocida es de color bayo como los caballos, o es rubia, y de aquí que la llamaran *baya* o *rucia*. El está señalado como su primer preparador, introductor y expendedor, en tiempos que no la preparaban cocida.

¿Cuándo llegó a Chile y a la capital? No se puede asegurar.

Se sabe sí que se le llamaba el *Chiñongo* y que se dedicó a la venta de frutos del país y que fue respetado y considerado por sus tratos mercantiles y buena posición comercial.

Vivió en una de esas casas antiguas de la Cañadilla o en pleno centro? En uno de los patios de estas casas se puso al fuego la *paila chichera* destinada a cocer la chicha, la primera comercial.

¿Cómo llegó, el *Chiñongo*, a ocurrírsele la idea de meter la chicha cruda en una paila de cobre, en fogón de piedras y ladrillos y atracarle fuego para que recibiera el consabido hervor?

Seguramente quiso ensayar aquí el método del hervido de la caña de azúcar, con el jugo de uva, el hecho es que lo hizo, lo vendió y tuvo éxito.

Don Pedro del Villar fue famoso en tiempos del Corregidor Zañartu, en las vecindades del Puente de Cal y Canto, amasó una enorme fortuna, repartiendo la chicha baya de sus viñedos. La musa popular lo coloca en estas estrofas:

"En el tiempo venidero
Habrá fama popular
Para Pedro del Villar
De Chile primer chichero".

Se cuenta que el Corregidor don Luis Zañartu construyó el puente de Cal y Canto con los penados de la cadena y los presos de las borracheras, y que los más grandes equipos de trabajadores, para esta construcción, eran los presos que habían caído por los efectos de la chicha de don Pedro del Villar.

¡Y pensar que cuando nació la "chicha baya", la "dulce baya" se la pregonó con virtudes medicinales, entre ellas, la de limpiar la sangre y el estómago! De donde, en años posteriores se hizo popular el dicho:

"En tiempos de chicha
pierden los médicos y las boticas".

El *Chiñongo* era soltero, y un poco olisco, lo que podría ser su único defecto. Su vicio consistía en gustarle las comidas muy condimentadas, plenas de especias y siempre andaba con una bolsa en la que portaba el orégano seco molido que lo presentaba con un olor a cocina.

Era de mal olor pero nada mal parecido; era sin antecedentes genealógicos, pero muy rico.

Dicen que era hombre de buen humor. Gordo, de rostro colorado, ojos claros. Vestía elegante: sombrero de paño negro, muy alón, capa color botella, medias de seda negra, zapatos rebajados con hebilla de oro en el empeine y realzaba su figura un grueso bastón de empuñadura de oro.

Un día decidió casarse y pretendió la hija de un orgulloso aristócrata santiaguino, la hija del marqués de Montepío, don Juan Nicolás de Aguirre.

Al pedido de la mano de su hija él se sintió espantado, vejado por las pretensiones del plebeyo chichero, y sin expresárselo en castellano claro, se lo dijo en otro lenguaje:

—Villar: si Ud. dota a mi hija con $ 200.000 (unos doscientos millones de nuestros pesos), es suya.

El *Chiñongo*, tornándose lívido y con los ojos desmesuradamente abiertos, sólo atinó a decir esta pachotada:

—¡Muy cara es la yegua, señor marqués! ¡No me interesa!

El noble progenitor de la novia, esgrimió el bastón que llevaba, le hizo literalmente chicha la cabeza a golpes, al chichero.

Y el buen *Chiñongo* lleno de chichones tuvo que instalarse por seis meses en el Hospital de San Juan de Dios, mientras lo armaban de nuevo y le colocaban algunos repuestos en el esqueleto.

Dicen que don Pedro del Villar, le tomó cariño al establecimiento y tanto, que a su muerte, le dejó toda su fortuna. Y se fue de este mundo, en años muy avanzados y totalmente soltero, es decir entero.

La fortuna de Pedro del Villar comprendía la Hacienda de Lo Espejo y todo el llano de Maipo, desde la "acequia grande hasta el Puente de Los Morros".

El 9 de enero de 1819, el Senado autorizó la venta de las cuatro mil cuadras de la Hacienda de Lo Espejo, dejada por del Villar a los pobres.

Y don Claudio Gay, pasado el tiempo, dice: "es una bebida muy apreciada en Chile y las familias ricas, como las pobres, hacen un gran con-

sumo de ella, mientras conserva su dulzura. La de Aconcagua tiene mucha fama".

Hay pueblos cuyo abolengo es la chicha. Y así se dice o destaca: Chicha de San Javier de Linares, Chicha de Villa Alegre, Chicha de Malloa, Chicha de Curacaví, Chicha de Bichupureo, Chicha de Los Loros, Chicha de Los Andes, Chicha de Corcolén, Chicha de Requehua.

Existen subproductos matices de la chicha, como se podría llamar al *Aguapié*, nombre que se le da a un pisado con los pies que se hace al orujo de la uva. Se prepara echando agua en el orujo pisado y apurado en el lagar, produciendo un jugo muy bajo y de poca fuerza; el *Aguachirle*, especie de aguapié de ínfima calidad, o sea el repiso de la uva repisada que da un caldo de poca sustancia.

Finalmente está la *Pitarrilla* o *Lagrimilla*, que se llama así principalmente en la zona central al zumo fresco de la uva, zumo recién restregado, no fermentado.

Por extensión se llama también al estrujo de la manzana, al cual el aborigen lo denominó *Chisco* y en la actualidad en algunas provincias del sur, le llaman *Pulco*.

En Chiloé, se llama lagrimilla a la última chicha que sale de la prensa en la operación maja de manzanas. La maja es una operación consistente en moler las manzanas a golpes de vara en el dornajo de maja y en estrujarle enseguida el jugo por medio de la prensa de maja.

Otra chicha del bargazo de las manzanas de Chiloé, se llama *Caicutu* o *Calcutu*, que viene a ser como el aguapié.

La chicha de manzana destaca provincias y pueblos, tal el caso de la chicha de manzana de Valdivia, chicha de manzana de la Isla Tenglo, chicha de manzana de Chiloé.

Señora de las fondas y ramadas es la chicha de uvas, la *chicha baya*, la que se bebe en *cacho pateador* [1].

La cruda o cocida que se sirve con harina de trigo tostado y entonces se llama *Pihuelo*, siempre que sea chicha de uva o chacolí con harina tostada, lo mismo se llama *Cotintin*, *Chicha* con Aritmética.

En el sur, Llanquihue, Valdivia, Chiloé se prepara la chicha de manzana con harina tostada y se la llama *Chupilca*, *Cupilca*.

---

[1] El nombre de *cacho pateador*, nace del hecho de que al llevarlo en dirección a los labios el líquido se agolpa con violencia en la parte superior, saltando sobre el rostro del que va a beber, estimándose esto, una patada que baña la cara con chicha.

La chicha buena, es esa chisporroteante, esa que *salta al ojo* y que es de *mascarla*.

Y el que gusta en demasía de este zumo será *mosquito chichero* o *chichería con patas*.

Cuando hay chicha nueva de Malloa y Requegua y de cincuenta partes más, los *tragullos se repiten*.

No solamente existen la chicha de uva y la de manzana, sino de numerosos frutos silvestres, granos, bayas y cortezas. Algunas de éstas se vienen preparando desde los tiempos pre-almagristas y que como ya se dejó consignado no eran conocidas con el nombre de chicha, pero que con el tiempo pasaron a llamarse simplemente chicha.

"Los promaucaes y los araucanos (dice don Claudio Gay en su "Historia Física y Política de Chile") preparaban la chicha más frecuentemente con los frutos de ciertos árboles o arbustos, tales como el huingan, molle, maqui, diferentes especies de mirto y sobre todo con el mirto uñi o murtilla".

Variedades de Chicha

Entre las variedades de ayer y hoy están:

Chicha de Frutilla

Quellguen, es el nombre vulgar de la frutilla (fresa chilena) (Fragaria chilensis). Los araucanos la llaman *quellghen*, a la frutilla cultivada; y *llahueñ*, la no cultivada. El indio la aprovechó en una bebida alcohólica, chicha.

Esta fruta es originaria de Penco, famosos fueron los frutillares de la zona de Tomé.

Descubierta en 1712 por el sabio naturalista francés Frezier, y propagada por él a través de todo el mundo. A su descubridor se le debe el nombre de *Fresa* con que también se la denomina. Desde 1715 esta planta se cultiva en Francia, con el nombre de fresa de Chile.

Chicha de Algarrobo

Los indios se aprovecharon del Algarrobo (Prosopis cilicuatrum) en varios aspectos, uno de ellos era la preparación de chicha.

Hoy se lavan las vainas de algarrobo y luego se trozan y se echan en un chuíco con agua cruda y abundante azúcar. Este contenido se deja fer-

mentar por lo menos 15 días. Al cabo de este período queda una riquísima chicha, muy cotizada por los mineros del desierto.

Los campesinos designan a estos frutos con el nombre de *Quintil* y los niños chupan sus semillas; y la vaina con sus semillas corrientemente se emplea como forraje.

Chicha de Litre

El fruto del Litre (Lithrae venenosa) es comestible y desde los tiempos del aborigen se hace chicha.

La madera de este árbol es sólida; de su leña se hace carbón de litre. Sus hojas producen en individuos de cierta disposición, erupciones cutáneas. La enfermedad producida por la *sombra*, según dice el pueblo, es *litre, le dio el litre.* Lo llaman árbol de *mala sombra.*

Chicha de Quinua

La Quinua (Chenopodium quinua), llamada por los indios araucanos *Dahue*, un arroz indígena, el que lo usaron en comidas espesas, en pan y chicha.

Con la quinua se preparó en el país, por fermentación, agregando algunos condimentos aromáticos, la bebida denominada *Aloja de Quinoa* de un gusto muy agradable.

Chicha de Molle

Entre los diversos tipos de chicha, la de Molle (Shinus latifolius) fue la más apreciada. La chicha del molle embriaga más que la de maíz o de cualquier otra semilla. La tenían los indios por la más preciada y regalada.

El fruto es pequeño y se da en racimos muy apretados.

El Padre Rosales habló de un *suave vino* y este era nada menos que la chicha de Molle.

Su olorosa resina, que extraían del árbol dando cuchilladas en el tronco y en las ramas, servía para embalsamar los cuerpos de los Incas, a fin de que incorruptos se conservasen en sus guacas o sepulcros.

La resina del molle, también fue utilizada por los indios araucanos para aplicaciones medicinales.

Chicha de Molláca

La Molláca (Muehlenbeckia sagittaefolia) sus frutos fueron aprovechados por los indios para chicha.

En el centro del país se llama *Quilo*. En el norte chico, su fruto, que es una especie de uvilla rosada, dulce, es muy apreciada para hacer chicha o un zumo refrescante.

Chicha de Maqui

El indio comió el fruto del Maqui (Aristotelia maqui) y preparó chicha. Hoy el pueblo la aprovecha de dos maneras, esto es, el fruto al natural y hecho chicha.

De ordinario llamado por el nombre de *Quelón*. En Chiloé denominado *queldón*, el árbol y el fruto.

La fruta es poco mayor que granos de pimienta, en unos negros y otros blancos; es dulce al comer y tiñe los labios y se hace de ella buena tinta desleída en agua caliente.

El vino o chicha que de ella se hace es muy dulce, suave y confortativa.

Chicha de Chañar

El fruto del Chañar (Gourlios chilensis) se emplea para hacer miel y preparar una chicha. Los aborígenes prepararon esta chicha. Con su fruto se elabora la Aloja de Chañar que al igual que la infusión de hojas posee propiedades antiasmáticas.

Chicha de Culén

Los indios hacían una chicha de culén (Psrolea glandulosa). Los españoles llamaron al culén *albaquilla*. Los cronistas alaban mucho sus virtudes.

Hoy se hace una aloja de culén, se sirve en infusión como un té y entre sus cualidades se destaca que es antiescorbútico y antifebril.

De los pedúnculos sale una goma dulce, que los zapateros emplean en lugar de cera; las hojas frescas, hechas emplastos con un poco de manteca de cerdo, se aplican en las heridas recientes.

Chicha de Pehuen

Al fruto de la Araucaria (Araucaria imbricata) los indios lo llamaron *pehuen* y con él fabricaron una chicha. Fue tal la abundancia que un grupo étnico se pasó a llamar *Pehuenches*, gente de los pehuenes.

Los españoles al pehuen lo denominaron *piñón*.

Chicha de Murtilla

La murta o murtilla (Ugni Molinae) el indio la consumió en estado natural y en chicha.

Hoy el pueblo prepara chicha o la consume con miel o azúcar.

Chicha de Michai

Del fruto del Michai (Berberis chilensis) los indios se aprovechaban para hacer una chicha.

En Magallanes, Chiloé y Ñuble, el pueblo se sirve de este fruto silvestre para preparar chicha.

La infusión de hojas y frutos del Michai se usan contra inflamaciones; la raíz y corteza para teñir de amarillo.

Chicha de Cauchahue

El indio fabricó una chicha del fruto de la luma (Myrtus lumae) llamado *Cauchao* o *Cauchahue*.

En Chiloé se prepara de este fruto comestible, aunque no muy sabroso, una exquisita chicha.

Chicha de Lingue

De los frutos del lingue (Persea lingue) los indios fabricaron chicha y hoy el pueblo la sigue haciendo.

Chicha de Huigán

El indio aprovechó el fruto del huingán (Duvaua dependens) en la preparación de chicha.

El buigán es un árbol que da un fruto parecido a la pimienta, del que hacen en Chiloé una chicha, llamada Huigán.

En algunas provincias del centro por infusión del fruto seco se hace chicha; del fresco se saca miel muy medicinal; de la corteza sajada destila una leche que deshace la nube de los ojos. La resina se usa contra los fríos envejecidos; el cocimiento de hojas contra tullidos; la corteza da una tinta color café que sirvió para teñir las redes.

Chicha de Doca

De los frutos de la Doca (Mesembryantaemus chilense) el indio hizo una bebida embriagante.

Es una planta silvestre rastrera, de fruto comestible que el pueblo llama *frutilla del mar*, por cierta semejanza del fruto de este nombre. Crece en las dunas de la costa, desde Coquimbo hasta Valdivia.

Chicha de Chupones

La Achupalla (Bromelia Sphacelata) ofrece un fruto que es el *Chupón*.

La chicha se obtiene machacando esta frutita y agregándole agua a la masa que resulta. Estrujado este conjunto se obtiene la chicha, que en Chiloé se acostumbra tomarla mezclada con harina de trigo tostada.

Chicha de Boldo

Los frutos del boldo (Boldoa fragans) tienen un aroma agradable y son de sabor dulce. El indio ayer y el pueblo hoy preparó una chicha.

Las hojas del boldo son muy fragantes y tienen uso medicinal.

Chicha de Llau-Llau

El Llau-Llau es un hongo (Cyttaria spec) comestible, que crece en las ramas de varias especies de robles (Nothofagus). Es llamado fruto del Coigue (Nothofagus Dombeyi) del cual el indio preparó una bebida fermentada. También se le conoce con el nombre de Pinathra y Curacucha. Por lo tanto se habla de chicha de Llau-Llau o de Pinatra.

Chicha de Calafate

De gran uso es la chicha de calafate (Berberis Darvinii) especialmente en Magallanes.

La preparación consiste en refregar el calafate, se le agrega agua y se cuela. Cuando fermenta es una chicha de color obscuro.

Chicha de Muchi

En Chiloé, de la fruta del árbol llamado Muchi se hace una chicha.

Chicha de Nalca

Pel pecíolo de la planta de Pangue (Gunnera chilensis) llamado Nalca que alcanza hasta metro y medio de largo se hace chicha. Este tallo

es comestible y su jugo recomendado para combatir las enfermedades del hígado.

Probablemente el descubridor de esta virtud de la Nalca fue don Felipe Biott, médico que prestó sus servicios profesionales en Chiloé, Achao. El fabricaba todos los veranos algunos barriles de chicha de Nalca, estrujando nalcas.

Chicha de Papas

Papas o patatas (Solanua tuberosum).

Chicha de Maíz

El indio araucano hizo una chicha de maíz (Zea Mays) llamada por ellos *muday*. Entre los descendientes de araucanos se hace en algunas ocasiones de maíz amarillo. Esta bebida que se consume con motivo de algunas rogativas se la conoce también con los nombres de *muska* y *muskatún*.

En el norte de Chile se hace de *jora*, una clase de maíz. De este maíz germinado y preparado se hace la chicha que se consume con el mismo agrado que en Bolivia o Perú.

Chicha de Manzanas

En las provincias de Valdivia y de Chiloé la manzana (Pirus malus) se convierte en chicha.

La provincia de Valdivia ofrece una chicha sidra y la de Chiloé ofrece la de manzana camuesta.

En la zona indígena esta chicha pasa a llamarse *chisco* o *Pulkutún*.

Chicha de Membrillo

El membrillo (Cydonis vulgaris) que se come crudo, cocido o asado, también se presta para preparar una chicha; y sus semillas o goma sirven para hacer una excelente gomina.

Chicha de Peras

De la pera (Pirus communis) machacada, se hace un caldo, llamado chicha o caldo de peras.

Chicha de Guindas

De guindas (Cerasus vulgaris) secas, guindas agrias, se hace una bebida que fermenta y de gran consumo en las pampas salitreras.

Chicha de pasas

Se machaca la pasa, se le coloca agua, azúcar quemada, y se envasija herméticamente durante 10 días, dando por resultado una agradable chicha que se suele servir en Magallanes.

Chicha de corteza de Melón

El Melón (Cucumic melo) es aprovechado en su corteza para la fabricación de chicha.

Chicha de corteza de Piña

Entre los preparados caseros figura en Iquique la chicha de piña (Bromelia ananás) que se realiza de la corteza trozada, desmenuzada, la que se coloca en tiestos grandes dispuesta en capas alternadas con azúcar, enseguida una cantidad de agua cocida helada y se deja fermentar 8 días.

Es ésta una chicha muy fina y exquisita.

Chicha de Vainas de Arvejas

Las vainas de las arvejas se colocan en un tiesto, el que se tapa herméticamente. Después de 8 días ha fermentado. Tiene un sabor como de agua simple de limón. Se bebe en Valdivia y Puerto Natales.

Chicha de Trigo

Del trigo (Triticum vulgare) que el Conquistador introdujo por la necesidad de la harina para su pan. Del grano hizo provecho, como igualmente del almidón tostado, diluído en agua y cocido, era emoliente.

Del trigo que el indio llamó el primer tiempo *cachilla*, por venir de Castilla, fabricó chicha y aún se hace en Chiloé.

Chicha de cebada

De la cebada (Aordeum vulgare) que se utilizó en las comidas, en

las sopas reemplazando al arroz, antes de la fabricación de cerveza, se hizo una bebida refrescante y chicha.

El indio fabricó una bebida de cebada y en algunas regiones suele tomar vida la chicha de cebada que se hace con cebada tostada y triturada llamada *Trique.*

Chicha de Garbanzos

Los garbanzos (Cicer arietinum) se remojan en agua con sal para quitarles el hollejo, luego se muelen y se mezclan con agua en la cual se cuecen, una vez cocidos se ciernen. El agua se coloca en una vasija y se le agrega azúcar. Se tapa y se deja por dos días o más, según como se quiera tomar en grados de fermentación. Es muy deliciosa y sirve como refrescante.

Chicha de corteza de álamo

El aserrín del álamo se coloca en agua con azúcar y una vez fermentado se le agrega cualquier licor fuerte.

Cantares y anuncios

Cantares:

Yo no quiero tomar vino
donde este diablo tan feo;
me gusta tomar la chicha
de mi compadre *Sagreo.*

Me gusta la chicha en cacho
y el aguardiente en botella;
póngame lueguito un trago,
que voy a tomar por ella.

¡Me gusta la chicha en *mate*,
y el aguardiente en botella;
y una niña, buena moza,
para casarme con ella!

Póngale chicha a los vasos
póngale y póngale más
tengo el corazón partido
y en chicha lo quiero ahogar.

Póngale chicha en cacho
y aguardiente a la cantora,
porque el que muere *curao*
va como *coete* a la gloria.

Anuncios:

"¡Suben los alimentos
Los sueldos y la marea
Y usted vivirá contento
con la chicha de Pereda!"

"¡Ríase de la locomoción.
Si usted vive en Ñuñoa
Tome chicha de Malloa
Y si vive en La Legua
Pida chicha de Requegua
Si de cerca o lejos viene
La de Villa Alegre le conviene!"

ORESTE PLATH

Santiago de Chile.

BIBLIOGRAFÍA

Amunátegui, Miguel Luis. Apuntaciones lexicográficas. Santiago, 1908.

Astorga, Ramón y Demetrio Urquiza. Informes generales.

Castillo de Luca, Dr. Antonio. Refranerillo del Buen Beber. Folklore. Boletín del Departamento de Folklore del Instituto de Cooperación Universitaria de los Cursos de Cultura Católica. 1er. trimestre. Nº 9. Buenos Aires, 1944.

Díaz Garcés, Fernando. Chichas y Chichones. La tragedia del inventor de la Chicha Baya Chilena. "El Diario Ilustrado". Santiago, 19 de marzo, 1950.

Encina, Francisco. Historia de Chile. Santiago, 1940.

Gajardo, Dr. Luis. Artículo del Diario "La Unión". Valparaíso.

Gay, Claudio. Historia Física y Política de Chile.

Grove, Hugo, Dr. Salvador Allende G. La Realidad Médico-Social Chilena.

Housse, Rafael E. Epopeya India. Santiago, 1940.

Kröll, H. Designações portuguesas para embriaguez. Revista Portuguesa de Filologia, Coimbra, vol. V, VI, VII. 1955. Cp. la reseña de F. Krüger en Anales del Instituto de Lingüística, Mendoza. t. VI (1957), 461 - 467.

Madueño, Raúl R. Ampliación y Corrección de un Léxico. Buenos Aires, 1958.

Madueño, Raúl R. Lo Báquico en el Refranero Mexicano. Buenos Aires, 1956.

Madueño, Raúl R. Léxico de la Borrachera. Palabras y Coplas de América y España. 1953.

Morel, Carlos. Fragmento de una Charla dada en la Federación de Estudiantes de la Universidad Católica de Santiago. Nº 127, Agosto, 1943.

Oña, Pedro de. Arauco Domado. "Estudios".

Pereira Salas, Eugenio. Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena. Santiago, 1943.

Pérez Rosales, Vicente. Diccionario del Entrometido. Santiago s/f.

Peyton, Elizabeth V.-Guillermo Rojas Carrasco. Anglicismos. Valparaíso, 1944.

Plath, Oreste. Baraja de Chile. El Vino, Señor del Espíritu. Páginas 17-40. Santiago, 1946.

Plath, Oreste. Fraseología Folklórica Chilena en la Anatomía y Patología del Individuo. Santiago, 1950.

Plath, Oreste. Grafismo Animalista en el Hablar del Pueblo Chileno. Santiago, 1941.

Rosales, Justo Abel. La Sañadilla de Santiago. Santiago, 1887.

Rosales, Justo Abel. Historias y Tradiciones del Puente de Cal y Canto. Santiago, 1947.

Sabella, Andrés. Norte Grande. Novela. Santiago, 1944.

Vicuña Mackenna, Benjamín. Historia de Santiago. Santiago, 1938.

Vicuña Mackenna, Benjamín. El Rancho del Soldado Chileno. 1879.

Vilches Acuña, Roberto "Elementos de Semántica..." Santiago, 1959.

Zañartu, Sady. Chilecito. Santiago, 1939.

Zappacosta, M. E., La vitivinicultura de Mendoza. Anales del Instituto de Lingüística VI (1957), 375 - 425.

Zappacosta, M. E., Designaciones argentinas de la embriaguez. ib. VI (1957), 426 - 429.

RESEÑAS

Karl Jaberg, *Geografía lingüística. Ensayo de interpretación del "Atlas Lingüístico de Francia"*. Traducción de A. Llorente y M. Alvar. Universidad de Granada, Colección Filológica XIV, 1959, 99 págs. y 14 mapas en colores; con un retrato del autor.

La "Colección Filológica" iniciada y redactada por el romanista bien conocido de la Universidad de Granada M. Alvar y publicada bajo los auspicios de esa misma Universidad ya dentro de los pocos años de su existencia —el primer cuaderno *Poema de Yúçuf, materiales para su estudio* por R. Menéndez Pidal apareció en 1952, el último publicado en 1960 lleva el número XVII— ha prestado eminentes servicios a la filología hispánica por sus ediciones y comentarios de textos, estudios de lingüística general, contribuciones a la sintaxis y estilística, a la dialectología española, etc. El cuaderno presente forma parte del grupo dedicado más especialmente a la geografía lingüística —M. Alvar es el autor del *Atlas etnográfico-lingüístico de Andalucía* de reciente publicación y de tantas otras valiosas contribuciones a la dialectología peninsular— en el cual le precedieron los *Estudios sobre geografía lingüística de Italia* de G. Rohlfs (cuaderno IV) del año 1952 y al que pertenecen también *Los nuevos atlas lingüísticos de la Romania* de M. Alvar (cuaderno XVII) del año 1960. Fue una idea muy feliz agregar a esta clase de publicaciones la traducción de la famosa *Sprachgeographie, Beitrag zum Verständnis des Atlas linguistique de la France* del Dr. Karl Jaberg, en aquel entonces "ausserordentlicher" Profesor de la Universidad de Berna (Suiza), editada en Aarau en el año 1908, por cierto una publicación de carácter ya histórico, pero que hasta la fecha no ha perdido nada de su valor original: una obrita que en el momento de su aparición —en los albores de la geografía lingüística cuyo cielo contribuyó tanto a despejar— fue una verdadera revelación, que durante medio siglo sirvió de guía para generaciones de estudiantes suizos y alemanes y que también hoy en día, por la exposición clara y segura de problemas extremamente variados, sirve de fuente indispensable —y tan sugestiva— a discípulos y peritos en la filología moderna. Año por año he tratado en clases de lingüística de familiarizar a alumnos argentinos con el método y los resultados de la *Sprachgeographie Jaberguiana* del año 1908. ¡Cuánto celebramos ahora tener a nuestra disposición esa obra clásica en traducción castellana! Que nuevas generaciones de estudiosos de la filología románica aprendan a valorarla y a utilizarla como lo hicimos nosotros.

F. Krüger

Gerhard Rohlfs, *Diferenciación léxica de las lenguas románicas.* Traducción y notas de Manuel Alvar. Madrid, Publicaciones de la Revista de Filología Española, núm. XIV, 1960; 193 págs., 50 mapas lingüísticos.

Lo que era en el año 1908 el libro descrito en el apartado precedente de K. Jaberg para la geografía lingüística y más particularmente para el estudio de la repartición geográfica de las palabras con respecto a Francia, lo es el opúsculo publicado por el romanista de Munich G. Rohlfs, primero en alemán bajo el título "*Die lexikalische Differenzierung der romanischen Sprachen. Versuch einer romanischen Wortgeographie*" Munich 1954 para la Romania entera, con la diferencia de que el romanista alemán, si bien disponía de los Atlas lingüísticos de Francia, de Italia y Sur de Suiza, del de Córcega y de los Atlas correspondientes, aunque incompletos, de Cataluña y de Rumania, tenía que completar su material, ordenado geográficamente, por la lectura de diccionarios, propias observaciones en diversos países de la Romania y otras fuentes. Partiendo de la fragmentación lingüística de la Romania europea, pero limitándose más especialmente a la diferenciación léxica que nos llama la atención a cada momento al pasar de la Rumania lejana en el Este hasta la costa atlántica de Galicia y Portugal, el Sr. Rohlfs, al aplicar un método ya empleado por él en un estudio anterior sobre los elementos germánicos en las lenguas románicas (1947)[1], presenta una serie larga de ejemplos con el objeto de ilustrar la diferenciación léxica por medio de comentarios y de mapas correspondientes, trazando así cuadros de muy diferente carácter; en su totalidad, un panorama de fragmentación léxica estupenda, manifestándose tal variedad —según el caso— en formas muy distintas y, además, en grado mayor o menor. Da gusto escuchar al autor —trátase originariamente de un discurso pronunciado ante la *Bayerische Akademie der Wissenschaften* de Munich— al esbozar tales panoramas lingüísticos uno por uno, y va creciendo nuestro interés a medida de que se pone a comentar y explicar la estructuración de los mapas, considerando con el sentido crítico que le es propio y elegancia pedagógica los diversos factores y las tendencias a veces opuestas, elementos históricos, culturales, psicológicos que pueden haber contribuido —según el caso— a formar en el transcurso de los tiempos, con mayor o menor rapidez, el panorama o, mejor dicho, los panoramas de hoy. Así interpreta —elegimos algunos ejemplos a discreción— para evidenciar a la vez la variedad de los temas tratados por nuestro autor— la lucha entre *plus* y *magis* (mapa 3), el contraste entre *fícatum - ficátum* 'hígado' (mapa 6), la aparición de

---

[1] *Germanisches Spracherbe in der Romania.* Munich, Bayerische Akademie der Wissenschaften, 1947; cp. nuestra reseña en NRFH III, 1949, págs. 171-175; además los *Estudios sobre geografía lingüística de Italia* citados en la reseña precedente, y una serie de artículos muy instructivos en el opúsculo *An den Quellen der romanischen Sprachen.* Halle 1952, 286 págs., con bibliografía completa de la producción científica de G. Rohlfs (cp. la reseña de J. M. Piel en RF LXXIII, págs. 179-183).

bullire en lugar de *fervere* (it. *bollire*, etc. - esp. *hervir*, caso de antigüedad del léxico latino en la Península) (mapa 40), la historia de *edere, comedere, manducare* que tan claramente se observa en la repartición geográfica actual de los términos respectivos (mapa 20), la afectividad que se refleja en el empleo de *plorare* en lugar de *flere*, con sus formas monosílabas intolerables (mapa 16), el gusto metafórico manifiesto en los substitutos populares de *caput* (mapa 37), el fenómeno de la hominimia actualizado en la lucha de *vivere - bibere* (mapa 41), tradición latina y sustrato gálico en las denominaciones de la cuna (mapa 28), lenguaje infantil y expresividad onomatopéyica (mapa 42) y tantos otros aspectos en sus orígenes, su expansión e irradiación geográfica, la fuerza de voces literarias y la decadencia y muerte de otras.

Tales aspectos y problemas de índole diversa los trata el Sr. Rohlfs con la claridad y la seriedad que son rasgos característicos de toda su labor científica de tantos años. Agrega al final un breve resumen en el cual destaca los diversos factores que han contribuido a la diferenciación del vocabulario latino, las causas de su renovación y la posición actual de las diversas lenguas romances, en este último capítulo en especial la posición tan discutida del catalán.

Hacemos votos para que el magnífico tratado del Dr. Rohlfs —modelo de investigación sólida y al mismo tiempo de exposición sugestiva— encuentre en los países hispánicos el interés, quiero decir la acogida fructífera que indudablemente merece.

F. Krüger

Marguerite Gonon, *Les institutions et la société en Forez au XIVe siècle d'après les testaments.* Association des Chartes du Forez, Fondation Georges Guichard, 1960, 231 págs.
id., *La vie familiale en Forez au XIVe siècle et son vocabulaire d'après les testaments.* Association des Chartes du Forez, Fondation Georges Guichard, 1961, 275 págs.

Ya en el año 1956 M. Gonon había publicado en el *Archivum Latinitatis Medii Aevi (Bulletin Du Cange)* de Bruselas bajo el nombre *Essai d'un glossaire forézien, d'après les testaments des XIIIe et XIVe siècles* (tomes XXV, 143-154; XXVI, 75-140, 235-247) una serie de artículos como precursores directos de los tomos editados ahora. Constituye la base, según ya lo indican los títulos, el rico fondo de unos 3000 testamentos contenidos en la colección *Chartes du Forez* de los *Archivos de la Loire*, fechados de 1203 a 1463: material único que la autora ha utilizado, en una labor concienzuda de muchos años —ella es desde hace casi tres decenios miembro del equipo de las *Chartes du Forez*—, en diversos sentidos. Claramente se refleja en esa amplia obra la personalidad de la autora: su formación sólida de archivista, estilo de archivista de la renombrada Ecole des Chartes; sus intereses lingüísticos y más especialmente dialectológicos que evidenció desde su juventud —ella practica aún el dialecto de su tierra

que es el Forez— y últimamente por la publicación del *Lexique du parler de Poncins* (París, 1947), vocabulario fundamental de esa misma tierra, así como su colaboración en el Atlas linguistique et ethnographique du Lyonnais; por fin su afición a la historia de la cultura tal como se manifiesta en el estudio sistemático de documentos medievales y, de una manera no menos convincente, en la rica ilustración gráfica de la cultura material de Poncins (131 dibujos y fotografías como parte ilustrativa del *Lexique* mencionado). Sobre esta base sólida y al mismo tiempo tan armoniosa han nacido los dos tomos presentes, cuyo fundamento en todo caso lo constituyen los documentos, pero interpretados ahora con los medios y métodos de la historia, lingüística y etnografía. Así encontramos en el tomo dedicado a la vida familiar capítulos sobre la familia (págs. 17-25), la casa y sus dependencias (págs. 26-72), el mobiliario (págs. 73-99), los utensilios de la cocina (págs. 110-111), aperos agrícolas, etc. (págs. 112-121), el traje y los adornos (págs. 123-162), la alimentación (págs. 163-198), la agricultura y ganadería (págs. 199-244), con un apéndice sobre el viñatero del Forez (págs. 245-251) y el glosario-índice correspondiente; como se ve, un panorama histórico o, mejor dicho, una reconstrucción minuciosa, viva y fiel de aspectos característicos de la vida y de la cultura del Forez en aquellos tiempos lejanos por medio de una interpretación exacta y escrupulosa del vocabulario —latin de cuisine, patois latinizado— que nos relegaron los testamentarios de aquel tiempo. Lo mismo vale para el tomo dedicado a las instituciones y sociedad del Forez.

El valor de estas publicaciones recientes de Marguerite Gonon es pues de doble naturaleza: además de la rica documentación que puede servir a muchos fines, el interés que reside en la interpretación histórico-cultural y en la inventarización e interpretación del caudal léxico contenido en los documentos. Investigaciones de tal categoría aplicadas a una región determinada y que pueden dar resultados inesperados como muestra la actividad de M. Gonon, escasean en Francia y en otros países romances. Al agradecer a la autora vivamente su labor fructífera hacemos votos para que ésta sea un estímulo alentador a otros trabajadores.

F. Krüger

Jean Garneret, *Un village comtois: Lantenne, ses coutumes, son patois.* Paris, Société d Editions "Les Belles Lettres", 1959, 390 págs. Publications de l'Institut de Linguistique Romane de Lyon, vol. 14.

Aquí, al pie de los Andes, vivimos bastante lejos de aquella aldea solitaria del dept. Doubs en el Franco Condado que forma el objeto del estudio presente y cuyo número de habitantes oscila ahora entre 280 y 270. Y, sin embargo, este pueblo humilde, situado a unos 20 kilómetros de Besançon, y la obra que le ha dedicado Jean Garneret, su cura, aficionado a tradiciones populares, que reside allá hace más de veinte años, nos han entusiasmado sobremanera. Trátase de una monografía de un lugar cuya vida transcurre tranquila, apartada de las corrientes de la civilización y técnica

modernas. Pero ¡qué riqueza en el conjunto del panorama que el señor cura traza con habilidad, qué tesoros folklóricos y etnográficos ha sacado a luz, qué variedad en el léxico que nos presenta en sus diversos aspectos!

Al hablar del Franco Condado y más especialmente del Doubs nos acordamos con gratitud de las valiosas investigaciones lexicales que le han dedicado M. Grammont, Ch. Roussey, F. Boillot y otros. Pero en nuestro caso no se trata tan sólo de una enumeración y definición de palabras en orden alfabético, sino de algo más. Procura el autor de la monografía de Lantenne presentar en un cuadro de conjunto los diversos aspectos del carácter y de la vida de ese lugar, los habitantes en su trabajo diario y en la familia, sus costumbres tales como se manifiestan en actos religiosos, las fiestas anuales y la trilogía de la vida, supersticiones, etc.; todo ello a base de observaciones directas, de la convivencia y de conversaciones diarias con los fieles y siempre con el propósito de captar y de hacer revivir —por lo menos para la investigación— lo que está a punto de desaparecer para siempre. Parece que en el cuadro trazado por M. le curé de Lantenne no falta nada: tan completa es la descripción de la casa y de su instalación, de los aspectos de la vida campestre y de la ganadería, del bosque, de la pesca, y de los oficios de vieja artesanía, de las labores de la mujer (en cuya oportunidad no puede faltar su típico traje), por otra parte el ambiente social que exhalaba un sabor delicioso en las "*veillées*, hélas d'autrefois", la vida espiritual, la vie de relation en general (la politesse, los insultos, calidades y defectos humanos), desde luego también la meteorología popular, en fin: un cuadro completo de la vida humana tal como la refleja el pueblo de Lantenne en sus aspectos característicos y en su habla. Resumiendo: uno no sabe lo que cabe admirar más en la labor científica del señor cura: el amor, el entusiasmo y la paciencia con que ha realizado su trabajo, la exactitud de sus observaciones, la precisión de sus descripciones y —last not least— el inmenso caudal de documentación de toda clase, etnografía, folklórica y de palabras, frases, refranes. ¿Cuáles son las regiones de Francia en las cuales se ha estudiado con la misma exactitud en forma monográfica la viticultura? ¿Es un arquitecto el que ha trazado los planos de la casa de Lantenne, dirección vertical y horizontal, armazón del techo, y los cuadros instructivos de diversos interiores? La carpintería y la ebanistería de antaño han cedido el paso a técnicas modernas; y sin embargo, nuestro autor, perito también en tales cosas, ha trazado un cuadro completo de cómo antes se hacían los muebles, de los utensilios y de los productos de tal artesanía (entre ellos los *sabots de bois*, *sabots à bride*, *sabots à botte*), desde luego todos esos aspectos ilustrados hasta en sus detalles más finos. Monseigneur Pierre Gardette, quien prestó a su correligionario —espiritual y filológico— seguramente sus mejores servicios hasta la publicación tan bien merecida de la "tesis", confirma expresamente que ha observado más de una vez el abad Garneret trabajando y viviendo con sus "testigos"; "j'ai plus d'une fois contrôlé, avec une admiration qu'il m'est impossible de cacher, l'exactitude de ses notations; je puis attester la valeur de cette documentation". ¿Necesitamos un testimonio más fraternal, más elocuente?

Observaremos por fin —esta vez sin agregar comentarios— que el texto

va acompañado de 106 ilustraciones-dibujos y de dos índices alfabéticos de las palabras dialectales y de francés regional.

Concuerdo seguramente con muchos amigos de la dialectología y de las tradiciones populares al terminar con estas pocas palabras: Merci beaucoup, Monsieur le curé.

F. KRÜGER

Alonso Zamora Vicente, *Dialectología española.* Madrid, Editorial Gredos, 1960; 394 págs.

El presente trabajo forma parte del grupo *Manuales de la Biblioteca Románica Hispánica* publicada bajo la dirección de Dámaso Alonso en la Editorial Gredos de Madrid. Estamos convencidos de que va a prestar excelentes servicios a los estudiosos: a personas que deseen informarse y orientarse en el campo ya un poco espinoso de la dialectología española y a especialistas que necesiten informes detallados y seguros sobre el estado de las cosas y de los problemas. Esta orientación la ofrece A. Zamora Vicente, bien conocido por prestigiosos aportes a la investigación dialectológica de diversas regiones de su país, el Norte, el Oeste, el Sur. Forma la base de sus exposiciones la bibliografía existente sobre el tema, no siempre fácilmente accesible, la que ha utilizado sistemáticamente y con criterio acertado.

En contraposición al *Manual de dialectología española* de V. García de Diego publicado en 1946 y que durante años nos ha servido de obra de consulta indispensable, se excluyen del libro presente el gallego y el catalán; tanta mayor importancia se da al español de América tratado extensamente (págs. 306-361, con la bibliografía correspondiente) así como al judeoespañol (págs. 279-305). Preceden al análisis regional tres capítulos dedicados al mozárabe (págs. 13-46), al fenómeno de la aspiración (págs. 47-63) y al yeísmo (págs. 64-70). Siguen después la caracterización de los dialectos principales —leonés, aragonés, andaluz— y un capítulo dedicado a las hablas de tránsito tales como el extremeño, el riojano, el murciano y el canario. En estos cuadros ocupa el primer lugar la fonética; pero va bien representada también la morfología (claro que siempre según el estado de nuestros conocimientos), en menor grado la sintaxis (como resultado de la poca preocupación de los investigadores por ese aspecto de la dialectología); el léxico ha sido utilizado con cierta amplitud en la caracterización de los dialectos de tránsito, tarea particularmente difícil pero que nuestro autor ha resuelto —siempre en la medida de lo posible— con la circunspección que le es habitual.

Los dialectos principales estudiados en la obra presente están bastante lejos de formar una unidad. Diferencias fonéticas, morfológicas y lexicales caracterizan el aragonés hablado en los valles pirenaicos y en la llanura, según nos enseñó por primera vez A. Kuhn en su erudita monografía; obsérvase una diferenciación mayor aún en el leonés con sus numerosas subdivisiones; entre ellas, un sector como el bable occidental, magistralmente descrito por L. Rodríguez-Castellano, abunda en particula-

ridades regionales y hasta locales; Sanabria es rica en contrastes de toda clase, los pueblos que forman su zona Sur presentan una verdadera mezcla de dialectos. Y son precisamente tales particularidades y diferencias regionales las que nuestro autor trata de determinar y delimitar. Le hemos acompañado a través de la lectura de su libro —que nos facilita cómodamente los resultados— un gran trecho del camino largo, larguísimo que él tenía que recorrer para recopilar el material en la bibliografía dispersa, y hemos visitado, siguiendo su ejemplo, en un caso determinado —el leonés—, los numerosos puntos de apoyo que ofrecen las investigaciones anteriores a la dialectología moderna en dicho sector. El resultado de este control —mi apreciado amigo ha de disculpar tal intervención— ha sido sumamente halagador; confirma que el autor domina perfectamente la bibliografía regional y que la ha utilizado con gran provecho. Tal información sustanciosa forma al mismo tiempo la base de los 21 mapas, en gran parte originales, que sirven para ilustrar la diferenciación geográfica de aspectos característicos dialectales en el pasado y en la actualidad. No necesitamos destacar el gran servicio que tales ilustraciones gráficas prestan para la mejor comprensión del texto y la interpretación de los procesos históricos que han originado, en el transcurso de los tiempos, el estado de hoy.

Con D. Vicente García de Diego (reseña en RDiTrPop XVI, 530-531) lamentamos que no haya sido dedicado un capítulo especial al castellano en sus variantes dialectales internas y con la diversidad de su léxico que cada vez más llama la atención de los estudiosos. Nos preguntamos asimismo si no hubiera sido útil —además de lo que queda expuesto en el capítulo sobre el mozárabe y de las observaciones sueltas en otros apartados (p. ej. sobre relaciones entre el aragonés y el leonés difíciles de comprender para el principiante)— un resumen en forma condensada de aquellos movimientos históricos y lingüísticos (reconquista, preponderancia de Castilla, etc.) que han conducido a la tripartición lingüística de la Península y a la estructura dialectal del presente, en fin una recapitulación de los *Orígenes del español*, con atención especial a las coincidencias —a primera vista tan raras— que existen entre el extremo Este y el extremo Oeste y sus dialectos colindantes en el tratamiento de *f-*, *l-*, grupos con *yod*: *lj*, etc., falta de diptongación, etc. Parécenos que tal resumen destacaría además, como resultado final, el papel importante que los dialectos desempeñan en el panorama total.

La *Guía bibliográfica* (págs. 363-386) que no pretende ser exhaustiva representa, sin embargo, un instrumento de trabajo muy cómodo y útil. Por el momento se nos ocurren tan sólo las añadiduras siguientes: pág. 364 la *Contribución al diccionario hispánico etimológico* y el *Diccionario etimológico español e hispánico* de V. García de Diego, por sus referencias frecuentes a formas dialectales; pág. 367 el artículo de D. Ramón sobre Lena, por iniciarse con él la dialectología asturiana moderna; pág. 366 los diversos estudios de Hanssen sobre el imperfecto, etc.; pág. 375 R. Wilmes, *Fauna y flora pirenaica: Valle de Vió*, en Homenaje a F. Krüger II, 157-192 y el *Atlas linguistique et ethnographique de la Gascogne* de J. Séguy, ya que en ese Atlas figuran algunos lugares de la vertiente meridional.

F. KRÜGER

C. Goicoechea, *Vocabulario riojano*. Madrid, 1961, 180 págs. = Anejos del Boletín de la R. Academia Española, Anejo VI.

El vocabulario del señor Cesáreo Goicoechea, premiado y editado por la R. Academia Española, representa un notable progreso en nuestros conocimientos de un "dialecto de tránsito" —en el enclave entre Navarra, Aragón y Castilla del Norte— que, a pesar de su intensa castellanización, merece el interés de los estudiosos. El autor ha utilizado un diccionario inédito del P. Echavarría escrito hacia fines del siglo XVIII y la *Contribución al estudio del vocabulario de la Rioja* de J. Magaña publicada en RDiTrPop IV, 1948, págs. 266-303, recopilada sistemáticamente, así como los datos contenidos en el artículo de Merino de Urrutia publicado ib. X, 323-330. La gran mayoría de las voces ha sido tomada, sin embargo, directamente del pueblo. En este sentido se parece, pues, al gran *Vocabulario navarro* de J. Mª. Iribarren del año 1952 que reseñamos en estos Anales VI, 457-461.

Vamos a ilustrar el interés lexical del nuevo Vocabulario riojano por algunos ejemplos escogidos de diversas esferas de la vida y cultura humana:

rozo 'terreno recién roturado o limpio ya de matas y arbustos y dispuesto para ser arado por primera vez', *roza* 'campo roturado recientemente' (con las variantes *roznar, rozna, roznadura*, evidentemente por influencia de *roznar* de origen distinto), de RUPTIARE al lado de *romper* 'labrar por primera vez', *rompa* 'acción o época de la roturación' y la variante *esrozar* 'el monte para sembrar cebada' - términos que al mismo tiempo indican una etapa primitiva de la agricultura y que hay que agregar a los usados en Navarra (Iribarren): *rozar roza; romper, rompimiento*, en la sierra cantábrica: *rozo, rozada* 'rozo recién segado', *rompizón* 'tierra recién roturada, y en las sierras del NO y Oeste (cp. los detalles en NRFH IV, 1950, págs. 232 y sigs.).

cuezo 'colmena hecha con el tronco hueco de un árbol, forma primitiva atestiguada con la misma designación ya antes en la Rioja (RDiTrPop IV, 280; X, 328) y Alava (Baráibar); tipo arcaico de colmena observado en numerosos valles pirenaicos, incluso el país vasco (cp. la bibliografía respectiva y recientemente W. Giese en Eusko-Jakintza III, 373 y sigs.); pertenece a la misma familia *cocino* 'comedero de los cerdos hecho originariamente también de un árbol vaciado' en la Rioja, Burgos, Navarra, etc. Sobre otras variantes y el origen cp. RFE XXXVII, 269; Corominas I, 976.

vaso 'colmena' igual que en valles del Alto Aragón (de mimbres entretejidas tapadas con estiércol; cp. Brinkmann 100; recientemente también las observaciones de Alvar en Cuevas de Cañart, Bajo Aragón, y Salvatierra), el Bajo Aragón en contacto con el dominio catalán donde la misma designación se encuentra hasta Valencia.

Igual que en las regiones vecinas en la Rioja el *aladro* o sea arado primitivo va cediendo paso a formas más perfeccionadas y hasta completamente modernas como lo indican las designaciones siguientes:

acutrar 'binar, dar segunda reja a la tierra' *cutriar* 'dar tercera vuelta', de *cutre* 'reja del arado', igual que en Navarra (RDiTrPop III, 476;

Iribarren: *cutriar* 'arar la tierra profundamente, empelando el *cutre*, tipo peculiarísimo de arado que carece de orejeras y la reja, toda de hierro, tiene forma de cebolla'; Alvar, *Los nombres del arado en los Pirineos*. En: Filología II, 6 y sigs., 9) y Aragón (Wilmes, AILi VI, 239, con dibujos y referencias bibliográficas).

mariposa 'arado de una vertedera, a la que se da vuelta haciéndola girar por debajo de la reja' Rioja, igual que en partes de Aragón (Kuhn ZRPh LV, 568, ocasionalmente *palomilla* 'vertedera'; Wilmes 240, con foto: hecha de hierro, réplica perfecta del *kuitre* mencionado; las grandes vertederas en forma de alas), metáfora que se comprende perfectamente; en Cartagena *araña* 'arado con 5 rejas' (Cotorruelo).

rusal 'cierta clase de a. con vertedera' Rioja, como forma moderna, completamente de hierro, también en diversas partes de Aragón (Alvar 18, foto 11 de Jaca), con la designación *rusal, ruso*, al lado de *rusac* 'apero de labranza (Kuhn 568) relacionado etimológicamente por dichos autores con cat. *rossegar*, arag. *rocegar*, etc.

brabán ampliamente difundido como arado moderno de vertedera y ruedas en Navarra (Iribarren: *brabán* 'arado metálico de vertedera giratoria, de uso general'; verbo *brabanar*), en gran parte de Aragón (Alvar 13, fig. 4, con referencias a Kuhn y Bergmann), en Burgos (BAE XL, 74), Cataluña *barbanta*, etc. *mover* 'labrar con *braban*' (Alvar, Salvatierra).

Llama la atención la variedad fonética de las formas que en una zona relativamente limitada designan el acto típico de aventar el trigo en la era por medio de una especie de horqueta: *ablentar, ablendar, albendar; ablentaño* 'palo largo que se hinca en la era y que sirve para indicar que ha de aventarse nuevamente la paja caída entre él y el grano; *beldar, bieldar* 'aventar' (RDiTrPop IV, 274); *abliendo, albiendo, adviendo, ablentador* 'bieldo'; secundariamente = 'otras clases de horquilla', como también *vielda* 'horquillo grande que se usa para cargar paja en las eras sobre las caballerías' Ojacastro (J. J. B. Merino, El folklore en el Valle de Ojacastro 68, con dibujo). Tal variedad caracteriza también muchas otras regiones; cp. García de Diego, Dicc. et. 7080 VENTILARE y recientemente Klemm, Avila, cap. la limpieza del grano, AILi VIII.

En otros casos se trata de una gran diversidad terminológica, no rara vez llena de metáforas pintorescas. He aquí ejemplos de esferas muy distintas que sirven para completar el panorama vivo de otras regiones y de otros países:

Designaciones de la cabeza: *mandarina* (*andar mal de la mandarina* 'estar algo trastornado'), *mocha* (en Navarra generalmente = cabeza pelada), *molondra* (con diversos matices también en Navarra, etc., cp. Iribarren; sobre el origen aun no bien explicado Corominas III, 421), *cosca* (igual que en Navarra: *Me duele la cosca, coscada* 'cada una de las cabezadas que da el que duerme sentado', según Iribarren; y en vasco *kosko* 'coup contondant', 'bosse, contusión', *kosko, kosketa* 'crâne'; cp. la primera orientación sobre *cosc-* y raíces semejantes que dimos en nuestro artículo *Acerca de las raíces onomatopéyicas casc- cosc-, coc- y croc-* en NRFH VI, 1 - 32). Presentaron últimamente un material riquísimo sobre desig-

naciones metafóricas en el lenguaje hablado de Chile: R. Oroz, *Metáforas relativas al cuerpo humano*. Bol. Inst. Caro y Cuervo V, 1949, págs. 88-92 (ampliación de otro artículo publicado 1934 en Chile) y de Colombia: L. Flórez, *nombres afectivos de la cabeza*. En: Thesaurus XVI, 89 - 91; id. en el libro anunciado en este tomo

Designaciones de la b o r r a c h e r a y del borracho: *lupanda, sopanda, jumera* = cast. *humera*, etc., *cermeña, garnacha, tea, toquilla, tranca, trompa, zupa; bizcocho* 'borracho'.

fudre 'cuba para transportar el vino; hombre borracho', con la primera acepción también en Soria y Navarra = franc. *foudre*, FEW III, 835. Habíamos reunido en AILi VI, 459 los sinónimos encontrados en Navarra. Mientras tanto el tema —sugestivo como pocos— ha despertado interés de diversos coleccionistas: el romanista H. Kröll dedicó a las *Designações portuguesas para embriaguez* un libro ricamente documentado, Coimbra 1955, luego ampliamente comentado en AILi VI, 461-467 y por M. Alvar en Romance Philology XIV, 77-81; y encontramos nuevos informes interesantes en RDiTrPop XIV (1961), 191 y sigs. sobre Cáceres y Huelva y en el libro de L. Flórez sobre Antioquia de Colombia (cp. pág. 444).

Agregaremos, ya que pertenecientes al mismo tema, igualmente de la Rioja creaciones como *matar un vaso, un porrón de vino* = 'terminar', *morrear* 'beber vino; beber de la botella', *morrada* 'acción de chupar, de beber, de tragar' (igual que en Navarra: *morrear; morreado* 'bebido, ebrio', Iribarren), de *morro* 'labios, sean o no abultados', cp. ya antes García de Diego, Dicc. et. 4494; *pipearse* 'beber vino con exceso' = cast. *apiporrar* (ib. 5049 PIPARE); *trincar* (En la comida me trinco un porrón de vino; también = 'comer' como en Navarra) del *alemán trinken* (García de Diego 6856; Corominas IV, 546, nota; *chapanear* 'beber vino en demasía', *chaparrazo* 'chaparrón; trago grande con la bota; trago de vino' con variantes muy similares en Soria, Navarra, según ya destacamos en AILi VI, 459: de la raíz onomat. *chap-*.

Designaciones de vientos y de otros fenómenos atmosféricos: entre los v i e n t o s que soplan en la Rioja figuran el *castellano*, el *francés*, el *navarro* y *navarrico*, el *soriano* y el *gallego;* l l u v i a : *algarada, algariada, algarazo* 'll. suave', frente a *algarada* 'temporal de borrascas fuertes y continuadas' en Navarra = cast. *algara* 'incursión brusca', Corominas I, 120; *amarguras* 'lluvias cortas que se producen cuando domina el viento cierzo'; *batión* 'll. recia de poca duración'; cp. gall. *batiga* 'chaparrón' (Pereda Álvarez); *chispita* 'gota menuda de agua de lluvia'; *jarrear* 'llover copiosamente' igual que en Navarra (Iribarren), Santander y Soria; astur. *xarriar* 'jarrear, sacar vino de un jarro; llover copiosamente'; = *llover a jarros*, metáfora tomada de la *jarra*, como en tantos otros idiomas, cp. alem. *es giesst wie mit Kübeln, wie mit Mollen, Eimern*, austr. *wie mit Schaffeln, Scheffeln*, suiz. *mit Gelten;* etc.; n e v a d a : *trapear* 'nevar' igual que en Burgos = 'nevar intensamente' (BAE XL, 84) y en Santander donde encontramos la explicación de tal uso: *trapo* 'nieve grumosa en forma de gracea', de ahí *trapear* 'nevar despacio y en copos gruesos' (Alcalde del Río;

García-Lomas) y partes de Asturias (Braulio Vigón: *trapu* 'trapo; copo de nieve', verbo *trapiar*); metáfora de la que encontramos numerosas analogías en otros idiomas: *farrapo* 'trapo sucio' en el Bierzo - *farrapo de neve* en Asturias occidental y numerosas variantes en dialectos portugueses (cp. M. L. Wagner, ZRPh LXIII, 331-333; etc.); *cardes* 'copos de nieve' Vall d'Arán (BDC III, 26), Bonansa (Dicc. Alcover 'flovia, borrall de neu'), *cardadas de neu* Calvera (propia observación), *kardato* 'flocon de neige' (Rohlfs, Lescun); cat. *borrall* 'petita porció de fibres aglomerades, redortet de llana', 'porció petita de neu' Cerdanya, Ripollés (Dicc. Al^cover); cat. *moxell de llana, de neu* (Dicc. Aguiló; cp. Dicc. Alcover *moixell, -a*); *TF* s. *v. platèu* 'gros flocon de laine ou de neige'; franc. *flocon* 'petite touffe légère de laine; flocon de neige' (FEW III, 624); etc. Debemos la primera información sistemática sobre el tema a W. Streng, *Himmel und Wetter in Volksglaube und Sprache in Frankreich*. II, 99 y sigs.

H e l a d a : *carama* 'hielo filamentoso en el suelo y en los árboles', con la variante *calama* 'escarcha', *calamoco* 'carámbano', familia de palabras ampliamente difundida en el N de la Península y cuyo origen ya tratamos en una ocasión anterior (*Problemas etimológicos*. Madrid 1956); *chuzo* 'carámbano' (ib. 67), Navarra *caer chuzos* 'llover muy fuerte': *Están cayendo chuzos* (Iribarren); *chinchurro* 'carámbano' como en Navarra donde designa además la *chinchorra* 'residuos de las pellas del cerdo, después de derretidas las mantecas', 'individuo mantecoso, fofo'.

A la rica nomenclatura que nos presentó J. Mª. Iribarren en su Vocabulario navarro sobre el c o l u m p i o —reprodujimos la lista de los terminos en AILi VI, 460— y a los datos recopilados últimamente en la Montaña alavesa (RDiTrPop XVI, 167: *bolumbayo, culumbayo, pilimpayo*) agregaremos los términos siguientes observados ahora en la Rioja: *columbio* (verbo: *columbiar*) - variante que se encuentra también en Navarra y en la cordillera desde Cantabria hasta Asturias y León y en forma algo modificada en Salamanca (*columbeo, escolumbeo, escolombear*); en León esporádicamente *columbión-; escolingarse* (con variantes en otros dialectos); *bombear, chunglar, chungle; fundearse* (cp. *fundío* 'hoyo profundo' en la misma región); por fin *talanguearse* 'oscilar el cuerpo'.

C e n c e r r o s : *truca* igual que en Navarra y ampliamente difundido en la vertiente meridional y septentrional de los Altos Pirineos; *changarra*, verbo *changarrear*.

Entre los n o m b r e s d e a n i m a l e s que por su variedad y carácter particular siempre llaman de nuevo la atención de los lingüistas mencionaremos brevemente los siguientes:

la l a g a r t i j a y el lagarto que ya han merecido estudios especiales en los Altos Pirineos de parte de insignes romanistas (Elcock, Corominas, Rohlfs, Griera, Alvar, etc.) y cuyas numerosas designaciones han sido recientemente ampliadas y completadas por observaciones en diversas regiones vecinas: Navarra (según los siempre valiosos informes de Iribarren), partes de Aragón (especialmente por R. Wilmes: Valle de Vió, en Homenaje a F. Krüger II, 172 - 173, con bibliografía sistemática), Soria y Burgos,

presenta también en la Rioja aspectos interesantes, según ya se puede deducir de los datos registrados por J. Magaña en RDiTrPop IV, 287-288 y ampliados ahora por nuestro autor: *ardachita, ligaterna, sardeta, sardilleta, sarrondija, serrondija, zelongrina, zarceta, zarcilleta, zarandilla, chamundeja, charrangulla.*

el r e n a c u a j o representado en la Rioja por *cucharón, cuchareta, cucharatón; chocolatera* (como aquéllos por la forma); *regoleta.*

la c o m a d r e j a : *paniquesa* en la Rioja, Aragón, Álava, Navarra, Santander, según Iribarren "nombre dado a la comadreja, por suponer el pueblo que a este mamífero le gusta mucho el pan y el queso"; cp. sin embargo sobre la explicación del nombre y su amplia difusión (incluso en los Pirineos franceses, dialectos italianos, etc.) E. Schott, *Das Wiesel in Sprache und Volksglauben der Romanen.* Tübingen 1935, págs. 47-51 (con referencias a los estudios de G. Rohlfs, M. L. Wagner) y P. H. Böhringer, *Das Wiesel, seine italienischen und rätischen Namen.* Basel-Zürich 1935: *pane e caccio. paniqueso, pan y quesito* 'flor tierna que comen los niños' Soria, Segovia.

Terminaremos con algunos casos de p e r s o n i f i c a c i ó n d e o b j e t o s , etc. que, además de animalizaciones, no pueden faltar en el lenguaje popular de nuestra región:

mozo 'puntal que se coloca en el timón o en la parte trasera de los carros y que sirve de sostén', término usado también en otras regiones de la Península, al lado de *tentemozo,* en Navarra también *tentetieso* (Iribarren), este último en Soria = *tentempie* (RDiTrPop XII, 48); corresponden al *mozo* 'puntal del carro' *muchacho* entre los campesinos argentinos y en el Sur del Brasil; por otra parte

mocillo 'trébedes' Rioja y con significado muy parecido *tentemozo* 'hierro-soporte de las trébedes' Mérida (Zamora Vicente), 'pieza de hierro semicircular, con un asa en el centro, que sirve para sostener los pucheros en el hogar' Navarra (Iribarren), astur. *mozo* 'aparato de hierro con diversos ganchos en que se apoya el cabo de la sartén' (Lorenzo-Castellano, Cabra) y cat. *mossa* (= cast. *moza*) y *pagés* (= cast. *paisano*) 'para colocar la cazuela o la fuente en la mesa'; cp. nuestro Mobiliario A 290; ib. 298 *perezosa.*

abuelo 'aguja de cestero', *abuelito* 'tejedor, insecto hemíptero', igual que en la Rioja.

nieto 'brote o renuevo de las cepas'.

niñuelo 'cabo de una sola punta, de cáñamo, usado para coser las abarcas', también en Navarra.

Agregaremos por fin algunos e j e m p l o s d e c a r á c t e r s i n t á c t i c o dispersos entre los vocablos: *Todo el día estuvo venga a llover* = *Todo el día estuvo llueve que llueve* (pág. 173); *Vino el Eulogio a contarme no sé qué; ¡Jesús, qué matraca de hombre!* (pág. 113); *¡Tiene una cara de afligida!* (pág. 51); *¡Rediez, con la candaja y la mochila que nos han inventado!* (pág. 48); *¡Con lo llorica, que es! ¡Este rato le digo yo que el Andrés va con otra!* (pág. 143); sobre estos últimos pueden verse

detalles en nuestro estudio *El argentinismo "Es de lindo..."* Madrid 1960.

Con estos ejemplos esperamos haber evidenciado el gran interés que el nuevo aporte a la lingüística riojana de C. Goicoechea presenta no sólo desde el punto de vista regional, sino también para estudios comparativos.

F. KRÜGER

Eladio Rodríguez González, *Diccionario enciclopédico gallego-castellano.* Vigo, Editorial Galaxia. Tomo I: *A - Ch,* 1958, XXIV - 733 págs.; Tomo II: *D - M,* 1960, 666 págs. Obra completa, 3 tomos: encuadernado en tela 1100 pesetas, en media piel 1300 pesetas.

Saludamos fervorosamente este nuevo Diccionario gallego editado por iniciativa y bajo el patrocinio de la Casa de Galicia de Caracas en los talleres de la siempre activa Editorial Galaxia de Vigo, ya que representa un progreso muy notable en la lexicografía gallega y por lo tanto peninsular. Sabemos todos que —a pesar de los esfuerzos dignos de los más vivos aplausos de diversos estudiosos e investigadores gallegos de nuestro siglo— la lexicografía gallega y más especialmente las encuestas directas del habla popular desde hace tiempo se encuentran como en un estado de estancamiento que no corresponde a la importancia y al papel que las hablas gallegas desempeñan en la dialectología peninsular y a la urgencia con que tales trabajos de investigación directa deben ser realizados, considerando las influencias destructoras de la "cultura moderna". Siempre estábamos esperando la continuación del gran *Diccionario gallego-castellano por la Real Academia Galega,* publicado desde el año 1913 hasta el año 1928 en La Coruña (hasta la letra *cat-*) *cuyos* materiales inéditos, pero muy útiles, he podido consultar allí en 1924. Los que trabajábamos y seguimos trabajando en cosas gallegas, siempre quedaremos agradecidos por la valiosa ayuda que nos prestaron en el curso de los años el *Diccionario gallego* de J. Cuveiro Piñol, Barcelona 1876; el *Diccionario gallego-castellano* más rico aún de M. Valladares Núñez, Santiago 1884; el *Vocabulario castellano gallego de las Irmandades da Fala,* La Coruña 1933 y el *Diccionario galego-castelán* muy bien trabajado y varias veces refundido de Leandro Carré Alvarellos, 3ª ed. A Cruña 1951; además —y seguramente no en grado menor— los lexicógrafos que enriquecieron tanto el estudio de la cultura gallega con trabajos dedicados a temas especiales o a comarcas determinadas, investigadores tan activos como J. Bouza Brey, F. Cuevillas, Ramón Fernández Pousa, F. Lorenzo Fernández, G. Menéndez García, Aníbal Otero Alvarez, Vicente Risco y otros. Con la publicación del Diccionario enciclopédico presente se da un nuevo paso adelante. Los editores que después del fallecimiento del distinguido autor se encargaron de la publicación de la obra se dan perfectamente cuenta de que todavía falta mucho por hacer para Galicia hasta alcanzar lo que se ha logrado —en forma de diccionarios

modernos, completos— en otras regiones y otros países; en cuanto a la Península Ibérica basta recordar Vasconia y Cataluña, esta última con diversos Diccionarios como el de Aguiló-Montoliu, el Tresor de la Llengua, de les Tradicions i de la cultura popular de Catalunya de Mossén A. Griera (14 tomos 1935 - 1947) y el enciclopédico Diccionari Català-Valencià-Balear de Mossen Alcover (redactado por Fr. de B. Moll y M. Sanchis Guarner), publicado a partir de 1930 y cuyo último tomo (X) va a salir a luz este año.

Estamos perfectamente de acuerdo con lo que se dice en la Nota editorial de la obra presente: 'Mentras non se acomete a gran empresa coleitiva de recoller metódicamente o noso tesouro idiomático e crasificar o seu caudal léxico con arreglo a criterios rigorosamente técnicos, a publicación de obras como a presente é da meirande urxencia e utilidade". Faltan aún el "Inquerito" sistemático, las encuestas regionales y locales que al mismo tiempo podrían dar la base del Atlas lingüístico-etnográfico de Galicia y de sus zonas colindantes que tanto nos hace falta. Por otra parte, el nuevo Diccionario supera en diversos aspectos a los anteriores (repetimos: tan meritorios y valiosos): por la amplitud y el carácter de la documentación sobre todo; no se limita a registrar alfabéticamente los vocablos con sus acepciones, sino que aspira a ilustrar el uso de las palabras por una amplia fraseología, los refranes respectivos, a veces también coplas; por otra parte presenta no rara vez, además de la simple definición, una descripción tan amplia y exacta del objeto (en el sentido más vasto de la palabra) que el Diccionario puede ser considerado como aporte a la historia de la vida y de la cultura gallega. Por ello merece también el título que le han dado sus editores. Estamos seguros de que en ese sentido va a prestar servicios muy útiles tanto a un público culto interesado por tales cosas como al investigador que en el *Diccionario enciclopédico* busca una información amplia y segura.

He aquí algunos ejemplos concretos como resultado de una lectura crítica de los primeros dos tomos:

los capítulos dedicados a la descripción de la *cocina*, el *lar*, la *lareira* con la *gramalleira*, la *borralleira* y a los *escanos* típicos, bancos del hogar de uso patriarcal; al *fumeiro* con sus diferentes significados ('salida del humo', etc.) al lado de *chaminea*, *chiminea* con su *cambota* para colocar ollas, vasijas, etc.;

a la *camariña* 'especie de alcoba que para dormir suelen tener nuestros labradores sobre la escalera o al lado de la cocina', etc.;

la terminología completa de aperos como el *carro*, el *arado* o de la instalación de locales tan importantes como el *molino*, el *lagar*, con el *culeiro*, cesto de la vendimia y otros instrumentos;

trabajos como la *enxagoa*, pesca de sardinas, y otras clases de *pesca;* el cultivo del maíz (*millo*) y del lino; las innumerables clases de las castañas; la alfarería, etc.;

piezas de la vestimenta como las *chancas*, *chanclas*, *zocos* con suela de palo; las *abarcas* de una sola pieza; la *coroza* capa impermeable de junco o paja' con su *caparucho;* etc.;

la colmena o sea *cobo*, *cortiza*, *cortizo;* desde luego el hórreo, etc.;

instrumentos de música como la *gaita* con el *fol;* la *castañola;* bailes: *muiñeira*, etc.; los innumerables cantos populares tales como *cantares de arada, cantares de malla, cantares de muiñada, c. de arrieiro; c. de camiño; c. de maio*, etc.;

costumbres: la *boda*, la *morte*, el *mozo*, *lume de folión* y tantos otros aspectos del folklore regional, supersticiones: *bruxa, la figa* como amuleto, etc.; por fin

el refranero que acompaña personas (*mozo, moza*), objetos (*carro*), partes del cuerpo (*cóbado*), la vida humana en general.

Abundan también datos de carácter histórico y geográfico —sobre el Cebrero, la Limia, Betanzos, por ejemplo—, datos interesantes, y a veces difíciles de encontrar, que contribuyen a justificar el título de Diccionario enciclopédico frente a un mero inventario alfabético de palabras.

Desconocemos las condiciones bajo las cuales el autor ha recopilado sus materiales en un "esforzo pacientísimo de moitos anos", como leemos en el Prólogo que le dedican los editores, y no sabemos tampoco cuándo se terminó la redacción de la obra. Lo cierto es que no ha sido aprovechada toda la documentación lexicológica contenida en trabajos de nuestro tiempo. Tanto más celebramos la noticia que nos llega en el momento de la redacción de esta breve reseña de parte de la Editorial Galaxia, diciendo que la obra, vale decir el tercer tomo, se completará con un Apéndice de voces vivas que no aparecen en el corpus de aquélla, y que fueron escogidas por un equipo de colaboradores de la empresa editora; proceden de distintas zonas de Galicia y de trabajos publicados.

Citaremos por razones que nos impone la objetividad científica, algunos ejemplos para mejor información del investigador especializado en tales cosas.

Como corresponde a la realidad, vale decir a la gran diferenciación lingüística de Galicia, no rara vez aparecen variantes de una palabra determinada. En casos como *espirra, esbirra* (II, 280) y de *avespa* 'avispa' (I, 289) y, desde luego, en muchos otros la documentación corresponde perfectamente a lo que sabemos sobre ellos de otras fuentes y particularmente de fuentes especiales; en otros casos no es así; observamos, por ejemplo, que en las designaciones de la *lesmia* 'limaza, babosa' ya documentada con numerosas variantes faltan *lumacha, ligacha, limigocha*; en el inciso ordeñar (II, 603) donde se registran *munxir, munguir, muxir* (habría sido interesante la localización de tales variantes) echamos de menos *moncer* y *mojer* (este último citado por Valladares); incompleto también *fieito, fento* 'helecho' (II, 342), faltando *fainto, feito, felga* (lo encontré en la oficina del Dicc. Ac. Gall.), *folgoso, fulgueiro;* también *apeladoira, -o* 'parte del carro y del lagar' (que no hay que confundir con *apeares, apeadoiras*) presenta más variantes bastante interesantes.

Abrigamos la esperanza de que el Apéndice anunciado registre el mayor número posible de tales palabras y formas contenidas en la bibliografía un poco dispersa de la lexicografía gallega y que en él encuentre también su lugar el material lexical publicado en trabajos del extranjero.

No vamos a complicar los problemas a los editores y colaboradores

de una obra tan meritoria que, según ya observamos antes, para mucho tiempo constituirá una importante e indispensable fuente de información. Por esto nos contentamos con la simple observación que en la redacción definitiva debe ocupar su lugar también el vocabulario de las regiones colindantes de otras provincias que igualmente hablan gallego: parte de Sanabria (en Zamora), del Bierzo, etc. (en León), del Valle del R. Ibias, etc. (en Oviedo).

F. KRÜGER

A Arte Popular em Portugal, direcção de Fernando de Castro Pires de Lima. Lisboa, Editorial Verbo, s. a.: 1º volume 413 págs., 2º volume 423 págs. 3º volume, en curso de publicación, hasta enero de 1962, 192 págs., formato 24 x 31 cm.; precio total 650 escudos.

El arte popular portugués no es desconocido a los folkloristas. Ya en el año 1940 Antonio Ferro, el inolvidable Director del Secretariado da Propaganda Nacional, editó con la ayuda de eminentes especialistas *Vida e Arte do Povo Português*, una primera síntesis de los aspectos característicos de la vida y más particularmente del arte popular portugués en gran escala, obra que con razón mereció los más vivos aplausos de los portugueses y de los especialistas del mundo entero. A ese mismo infatigable trabajador Portugal debe también la creación de su *Museu de Arte Popular* de Lisboa (frente al célebre Museo etnográfico de Belém, creado por J. Leite de Vasconcellos), tan bien instalado y organizado, del que la obra citada es como una imagen fiel e inconfundible. Ahora, después de un lapso de veinte años, pero sin que la publicación de Antonio Ferro haya perdido ni un ápice de su interés y valor, aparece una nueva obra dedicada al mismo temario, dirigida por un hijo de la bien conocida familia de folkloristas portugueses que son los Pires de Lima: Fernando de Castro Pires de Lima, desde hace muchos años infatigable promotor del folklore portugués, autor de numerosas contribuciones al estudio de las tradiciones populares de su país (cantares, cuentos, etc., recientemente *Miscelânea etnográfica*, Lisboa 1961) y actualmente Director do *Museu de Etnografia e Historia* de Porto, una de las más valiosas creaciones de ese tipo en las provincias. El hecho de que casi simultáneamente haya aparecido la magnífica obra *Arte popolare italiana* del Maestro Paolo Toschi (Roma, 1960; 451 págs. en folio, con un inmenso caudal de ilustraciones preciosas)[1] precedida algunos años antes por las dos publicaciones sintéticas no menos importantes de R. Violant i Simorra *Art popular decoratiu a Catalunya*. Barcelona 1948; 249 págs. en folio, ricamente ilustrada, y *El arte popular español*, Barcelona 1953, 151 págs., este último a base de las colecciones del *Museo de Industrias y Artes Populares* del Pueblo Es-

---

[1] Y en este último momento el ensayo instructivo de G. Tucci, *Arte popolare italiana*, publicado en L'Universo, Riv. bimestrale, Anno XLI, num. 6, 1961, págs. 1200 - 1218.

pañol de Barcelona, evidencia el vivo interés y (lo que más vale) la fecunda actividad productiva que el arte popular como aspecto y manifestación característica de las tradiciones populares ha despertado últimamente de nuevo —y ¡con qué brillo!— en los más diversos países de la Romania del Sur.

El arte popular portugués —tenemos que limitarnos forzosamente a ese tema, por interesantes e instructivas que sean comparaciones con otros países— es de una variedad exquisita, de una riqueza enorme; presente en forma bien ordenada en los Museos de la capital y provincias —desde Faro y Lagos en el Algarve hasta Póvoa de Varzim, Vila do Conde y otros lugares del Norte—, pero presente también en el museo vivo que es la encarnación de la vida portuguesa en sus diversos aspectos y en su multiplicidad regional: entrando por el Norte los *jugos* y las *cangas* ricamente decoradas del Minho —estas últimas verdaderamente únicas en la Romania entera—, allí mismo por todas partes (exceptuando las ciudades) como vehículo de los labradores el *carro* rústico con ruedas pesadas, pero también en su forma sencilla lindamente estilizadas y que ¡cantan tan bien!; en la costa y en el Douro los pintorescos y elegantes *barcos rabelos* (que por su carácter típico con razón han merecido la atención de etnógrafos portugueses de primera fila: Armando de Mattos, D. José de Castro, etc.); por todos lados los productos variadísimos de la cerámica reunidos como en secciones museales en los mercados locales, por todas partes también las casas rurales (y ciudadanas) cuya "tipología" tan claramente refleja el ambiente y lo propio de las diferentes regiones, además de sus accesorios tan variados y atractivos; en las provincias del Sur —el Algarve sobre todo— oficios populares de toda clase por lo general vinculados con una auténtica artesanía casera: tejidos y finos bordados fabricados por las mujeres, lindos braseros y numerosos otros objetos de cobre, cestos de diversa índole de palma, esparto, etc., por lo tanto típicamente meridionales y en las casas de los pueblos —en el fondo sumamente sencillas— una profusión de decoraciones artísticas, netamente populares, sobre todo en las ventanas y las chimenas que hasta llaman la atención del turista más insensible a obras de arte.

Con esto ya queda destacado un rasgo que da al arte popular portugués un signo particular: su presencia en la cultura popular actual y su vitalidad. Claro que no pueden faltar y no faltan en el panorama trazado en la obra presente elementos que ya pertenecen a los tiempos pasados, y los colaboradores hacen bien de buscar tales elementos históricos y de tratar de averiguar su origen. Por otra parte abundan y prevalecen los ejemplos tomados de la observación directa de nuestros días.

Comparada con la publicación ya citada de Antonio Ferro la obra presente resulta por una parte más limitada, ya que no abarca la totalidad de la vida, pero por otra más amplia, bastante más extensa puesto que desarrolla los aspectos indicados en el título con mayor amplitud.

Imposible para un crítico resumir en pocas palabras el carácter específico y el valor científico de cada una de las contribuciones contenidas en una obra de dimensiones verdaderamente monumentales; a decir verdad, en algunos casos nos falta además la competencia para intervenir en discusiones

que —como ocurre en algunos artículos— nos llevan demasiado lejos del tema propio que es la descripción y la valorización exacta y lo más completa posible de las características del arte popular portugués. Pero para dar al lector una idea aproximativa de la variedad de los temas vamos a repasar rápidamente el contenido de los tomos publicados hasta ahora.

No puede ser más grato el introito: dos eminentes especialistas en la materia, colaboradores del Centro de Estudos de Etnologia Peninsular da Universidade do Porto, E. Veiga de Oliveira y Fernando Galhano, bien conocidos en el mundo científico por la novedad y la solidez de sus investigaciones (sobre casas rurales de su país, etc.) tratan la *Arquitectura* de la casa popular portuguesa en un artículo tan extenso como bien fundamentado e ilustrado (I, 13 - 138), en gran parte a base de exploraciones propias, por lo tanto de enfoque completamente nuevo, con divagaciones sobre la casa primitiva de Portugal (siguiendo el ejemplo de J. Dias) de mayor importancia para la investigación europea, sobre los diversos tipos regionales de hoy —¡qué riqueza, qué contrastes!—, los detalles de su construcción y de su repartición interior— a *cozinha*, a *sala*, a *camareta*, *etc.* —siempre con atención a aspectos artísticos—, por fin sobre dependencias y otras clases de agregados como los típicos horreos (en portugués *espigueiros*, etc.), los molinos de agua, de viento, los pozos y norias, etc. Magnífico el mapa en el cual aparecen —como resultado comprimido de tantas investigaciones— las casas rurales de Portugal según su diferenciación y repartición regional.

Debemos a los mismos autores el artículo dedicado al *Mobiliario* (págs. 139- 171), no a aquel *Mobiliário artístico português* tratado con gran gusto y circunspección hace tiempo por Alfredo Guimarães y Albano Sardoeira (Porto 1924), sino al mobiliario popular, seguramente menos rico que aquél, pero no menos interesante desde el punto de vista de la historia de la cultura; también en este caso un conocimiento profundo de una materia hasta entonces poco estudiada en Portugal y una magnífica ilustración como en el capítulo anterior.

Tercer aporte de los dos investigadores portugueses: *Cestaria e esteiraria* (págs. 265 - 295), la cestería: industria popular manual y artesanal todavía hoy en plena vigencia en las más diversas regiones de Portugal, claro que con las numerosas variantes que implican la técnica, el material, también las diversas formas de canastos y de tantos otros objetos tejidos de varas, palma, esparto, etc., productos de una cestería gruesa y una cestería fina, en fin una variedad pintoresca que en efecto merecía una presentación adecuada ante el público europeo [1].

Figuran en el Tomo I además las contribuciones siguientes:

J. A. Pinto Ferreira, *Os metais* (Los metales), págs. 173-

---

[1] Mientras tanto ha salido Mª. H. Santos Silva, *O cesto, Estudo lingüístico, etnográfico e folklórico*. Coimbra 1961, 242 págs. separata de Rev. Portug. de Filol. IX, X.

205, con ejemplos típicos como son las lujosas arcas o cofres de hierro, de los siglos XVI y sigs., seguramente de procedencia ciudadana; candiles de aceite de sabor primitivo y otros utensilios de iluminación de antaño; morteros de bronce o de cobre que antes se usaban en las farmacias y luego también en las cocinas; muy instructivos los inventarios de tales objetos de hierro existentes en los diversos museos de O Porto.

A. Cruz, *Ourivesaria* (Orfebrería), págs. 207 - 232, con ilustraciones históricas; artículo que tal vez podría ser ampliado según el modelo que nos brindó Nieves de Hoyos Sancho en su sugestivo trabajo de *Orfebrería popular española. Las brazaleras de la Alberca*, publicado en el Volume de Homenage ao Prof. Dr. Mendes Corrêa = Trabalhos de Antropologia e Etnologia. Porto, vol. XVII, 1959, págs. 403-405.

Eu. Andrea da Cunha e Freitas, *Arte do papel*, o sea la fabricación y el uso de papeles recortados, "arte que só de aristocráticas mãos femininas ou de ourives artistas pode sair", atestiguado desde el siglo XVIII; ilustraciones de tales recortes preciosos, a base de la colección del insigne folklorista Emmanuel Ribeiro y de otras observaciones; de uso general en todo el país, desde el Norte hasta el Sur, las más numerosas o por lo menos mejor conocidas del Alentejo.

Fernando Castelo Branco, *Culinária e doçaria*, págs. 299-330. El arte de la cocina y nombres y formas de los dulces representan un capítulo tan sugestivo, tan rico en aspectos culinarios y terminológicos que sorprende el relativamente escaso interés que ha encontrado entre los estudiosos. En Portugal *O doce nunca amargou* de Emmanuel Ribeiro dio, ya en 1928, un ejemplo alentador. Que también el artículo ameno del Dr. Castelo Branco sirva de modelo a estudios sistemáticos y exhaustivos (no sólo en Portugal!).

Luís de Pina, *Medicina e superstição*, págs. 335-385, tema a primera vista un poco ajeno al temario tratado en A Arte Popular, pero que el autor sabe vincular hábilmente con nuestro asunto.

Como el primer tomo también el II° Volume presenta una gran variedad de temas. Citaremos brevemente

J. Brasil, *Escultura*, págs. 9-82. Después de entretener al lector largamente sobre aspectos de la prehistoria, de la cultura lusitano-romana, visigótica, medieval y renacentista el autor trata el tema especial: los barristas dos presépios (belenes de barro) del siglo XVIII y los aspectos de los últimos siglos, en especial el arte rural y pastoril de madera, corteza, cuerno, etc. (págs. 77 - 81), tema que, considerando su importancia dentro del conjunto, tal vez habrá merecido una exposición más extensa, de todos modos una guía bibliográfica.

Mª. Madalena Cagigal e Silva, *Pintura*, págs. 83-178. Ya en el mismo principio de su artículo —muy bien documentado— la autora, consciente de su responsabilidad, destaca un problema que en efecto queda íntimamente vinculado como factor fundamental con los orígenes y la historia de la pintura popular en Portgual, —y en otros países; refiérese la autora a la distribución geográfica (y al mismo tiempo cuantitativa) de tal arte, manifestando que muy poco se ha hecho en ese sentido y

que falta sobre todo un inventario completo que permitiría estudiar dicho aspecto a fondo. Opina que son más ricas —principalmente de pintura religiosa— las provincias del Norte y que disminuye el número de obras policromadas a medida que se camina hacia el Sur. Nadie dudará en el aporte tan importante de las provincias del Norte, incluso en el aspecto profano. Pero ¿no es considerable la coloración también en las provincias del Sur? "Respecto a la decoración pictórica del mobiliario —decoración que tan armoniosamente cuadra con el aseo y la limpieza de la casa, y a la que podría agregarse el blanqueo de los marcos de las puertas y ventanas—, seguramente ninguna otra región de Portugal puede competir con el Alentejo", escribí yo en un artículo que —entre otras cosas— trataba el problema de la policromía de los muebles y su difusión geográfica en los países europeos. (*El mueble popular en los países románicos.* En: Boletín de Filología, Santiago de Chile VIII, 1954/55, págs. 127 y sigs., sobre nuestro problema, págs. 186-192, con bibliografía europea). Que estas observaciones y las de nuestra autora sirvan a otros de estímulo alentador para proseguir este tema fundamental que nos muestra de nuevo que en ese aspecto del arte popular —como en tantos otros— estamos aún bastante lejos de la solución definitiva, solución —dicho sea de paso— a la que únicamente a base de una encuesta sistemática (lo mejor: lugar por lugar) se puede llegar.

Por lo demás la autora nos presenta, a base de un conocimiento perfecto de la materia, un amplio panorama de la pintura como medio del arte popular portugués: la técnica, de modo particularmente extenso (págs. 96-157), los asuntos o sea motivos (pintura religiosa, pintura profana; esta última ilustrada por la decoración del carro rural, del *barco rabelo*, etc., del mobiliario, siempre con ilustraciones instructivas) y, al final, los problemas del "origen, época y evolución" (págs. 158-168) y observaciones sobre artistas; amplia bibliografía en las notas.

L u í s C h a v e s , *Cerâmica*, págs. 179-253. El autor, durante largos años colaborador del Museu Etnologico de Belém, trata con la circunspección y profundidad de conocimiento que le son propias en el campo de la etnografía y del folklore de Portugal, un tema de cuya importancia son testimonios vivos tanto las colecciones de cerámica exhibidas en los Museos (de Lisboa, O Porto, etc.) como las de los mercados semanales en aldeas y ciudades; un tema a la vez que ha despertado la atención de numerosos investigadores desde los tiempos de D. Carolina Michaëlis de Vasconcellos, Rocha Peixoto, Vergilio Correia y J. Santos Júnior hasta el presente. Resulta interesante conocer los antecedentes históricos: la cerámica ibérica, las reliquias romanas, el aporte musulmán y las relaciones que pueden existir en la forma y la técnica con otros países. Sigue luego la tipología (págs. 198 - 216), seguramente el mejor y más instructivo método para dar al lector una idea clara de la inmensa variedad de formas, de su carácter particular, de su empleo, origen y repartición; figuran entre tales tipos los diferentes cántaros, las *cabaças* (llamadas así por la forma de calabazas), asadores (pág. 207: suponemos que de castañas), braseros de barro negro como también otras vasijas (págs. 207, 208, 212, 236). Termina el

artículo con otra parte extensa dedicada a la decoración (págs. 217-238) y a vasijas de formas humanas y de animales (págs. 238-241) que de nuevo dan al lector la posibilidad de apreciar la riqueza y la vitalidad de que puede enorgullecerse la cerámica de Portugal y de conocer al mismo tiempo los centros principales de su fabricación. Comprendemos perfectamente que nuestro autor haya comentado el *Azulejo* en forma de apéndice breve, por tratarse de una categoría más alta, "cerâmica de guarnição artística, pintada e esmaltada", pero celebramos al mismo tiempo que no se haya olvidado de los "azulejos etnográficos", de aquellos azulejos con motivos tomados de la vida popular de los que la decoración de la estación de Aveiro presenta al viajero extranjero un ejemplo impresionante, para siempre inolvidable. Amplia bibliografía en las notas.

Constituyen la segunda parte del II Volume tres contribuciones a la literatura y música popular, frutos de la sabiduría de

Fernando de C. Pires de Lima, *Literatura de cordel*, págs. 255-277, con ejemplos graciosos de esa rama de literatura de sabor netamente popular.

G. Felgueiras, *Teatro*, págs. 279-324, artículo que por medio de numerosas ilustraciones y comentarios respectivos evidencia la estimación de que goza el teatro popular aún hoy en sus diversos aspectos.

Mário de Sampayo Ribeiro, *Música e dança*, págs. 325-390, como lo indica el título, tratada desde el punto de vista musical.

Considerando la importancia que en la Enciclopedia presente se da —con toda razón— a los aspectos mencionados de la literatura popular, habría merecido un lugar aparte la copla o sea el *cancioneiro popular* en su totalidad y en sus manifestaciones regionales. Huelga subrayar la importancia, quiere decir la vitalidad de que goza la copla tan sencilla, pero al mismo tiempo tan expresiva como manifestación insuperable del alma del pueblo en Galicia y Portugal (también en ese aspecto los dos países son inseparables) así como expresión espontánea de elementos característicos de su vida y de su cultura. Basta con recordar —como ilustración de su originalidad— las canciones de trabajo, "Arbeitslieder", que en el Oeste de la Península se han conservado hasta los tiempos modernos y en parte hasta el día presente en su ambiente natural: en la era, en la cosecha de las aceitunas, en los lagares, en las tertulias nocturnas del *fiadeiro*, etc.

Los primeros artículos del Volume III° van dedicados a los tejidos y a oficios similares:

J. Lopes Dias, *Tecidos*, págs. 9-47, artículo substancioso y amenizado por numerosas canciones populares vinculadas con el trabajo; la primera parte trata el cultivo y la preparación del lino hasta el momento de tejerlo en el telar y la segunda las operaciones correspondientes de la lana; las diversas etapas del trabajo, los utensilios —el *ripo*, *espadelas* y *espadelodouros*, *rocas* y *fusos*, etc.—, y los tejidos característicos ilustrados por magníficas fotografías, en parte de los Museus de Etnografia do Douro Litoral (en O Porto) y de Arte Popular (de Lisboa) cuyas secciones correspondientes dan —igual que el Museu de Vila do Conde— al visitante

y al investigador una idea perfecta de tal industria netamente popular portuguesa. La bibliografía registrada en la pág. 47 no alcanza los trabajos de investigación sobre el tema; creemos que entre otros no debe faltar una referencia al artículo *O linho no Vale do Rio Ibias (Asturias), estudo etnográfico-lingüístico*, publicado en *Miscelânea de Estudos à Memória de Cláudio Basto*. Porto 1948, págs. 193-207 donde el lector encuentra una bibliografía sistemática de los aportes aparecidos sobre el tema en Portugal y sus islas.

Mª. Clementina Carneiro de Moura, *Tapeçarias e bordados*, págs. 49-105;

M. M. Calvet de Magalhães, *Rendaria*, págs. 107-167, artículos magníficos tanto por la presentación de las técnicas hasta en sus detalles más finos como la rica ilustración adecuada al tema.

Alfredo de Athaide, *Trajo*, págs. 171 y sigs., sin terminar en el momento de la redacción de la reseña. En la primera parte (hasta la pág. 192) divagaciones extensas sobre la historia del traje que nos llevan muy lejos (a los esquimales, al Nilo superior, a Asia, Galia, al poncho argentino, etc.).

Nos hemos referido varias veces a la bibliografía agregada a la mayoría de los artículos, bibliografía de carácter y valor desigual, así como a las ilustraciones destinadas a interpretar gráficamente las exposiciones. Al terminar esta breve reseña nos urge destacar una vez más la gran importancia y el eminente valor que corresponde a la parte ilustrativa en el conjunto de la obra total. Los editores no han escatimado ningún esfuerzo y ninguna posibilidad para proporcionar al lector un material ilustrativo lo más variado y completo posible, como muestra un sinnúmero de reproducciones verdaderamente impresionantes, y de ponderable alcance instructivo; los talleres les han secundado eficazmente presentando las fotografías, todas de tamaño muy amplio, según los medios de la técnica más moderna, no pocos objetos —bordados, barcos, cántaros, etc.— en el brillo de su colorido natural.

Van anunciados para el resto de la obra los temas siguientes: *Brinquedos, Fuegos de artificio, Carros y carrozas y Barcos*. Considerando la extraordinaria prontitud con que los fascículos de la obra presente, tan voluminosos, van saliendo a luz, parece seguro de que la impresión terminará en este mismo año de 1962.

Con ello, la investigación etnográfica y folklórica así como la técnica de la publicación han dado en Portugal un buen paso adelante.

F. Krüger

Maria Leonor Carvalhão Buescu, *Monsanto. Etnografia e linguagem*. Lisboa, Publicações do Centro de Estudos Filológicos 7, 1961. 400 págs., 12 fotografías.

Monsanto pertenece al distrito de Castelo Branco, formando pues parte de la Beira Baixa meridional que en ese sector linda con el Oeste y NO de

la provincia de Cáceres (Extremadura) ya conocidos entre los romanistas por diversos estudios de dialectología y de etnografía. El lugar, situado en un monte escarpado y abrupto de acceso difícil, tiene según el último censo 3648 habitantes que viven en 1209 casas (*fogos*).

Monsanto —nos advierte la autora en la Introducción de la presente monografía— ha conservado un carácter arcaizante bien acentuado, tanto en las formas de la cultura material como en los aspectos del folklore y del idioma. Y esta nota característica —que según el juicio de los geógrafos también vale para otras partes de la Beira Baixa (nos referimos a H. Lautensach, *Portugal*. Gotha, 1937, t. II, 96)— la señala no menos categóricamente el *Dicc. Geogr. de Portugal* XXVI al declarar: "a aldeia parece ter vivido alheia e indiferente, no seu enquadramento natural, ao correr acelerado dos tempos modernos e conserva uma fisionomia própria e excepcional que se reflecte até no carácter dos seus habitantes e no seu viver de quase patriarcal simplicidade". Esto lo evidencia también la lectura de la monografía presente basada sobre observaciones directas iniciadas en 1953 y continuadas —con frecuencia por medio de cuestionarios sistemáticos— en los años siguientes.

Según lo indica el subtítulo de la obra, la autora trata en la 1ª Parte los aspectos de la c u l t u r a m a t e r i a l (vida doméstica, agricultura e industrias populares), así como costumbres profanas, tradiciones religiosas y fórmulas de tratamiento. En este capítulo podemos saborear a cada paso aquella simplicidad arcaica, aquella modestia simpática y el carácter conservador de los *monsantinhos*.

Basta contemplar el exterior de la c a s a (con sus muros de granito tosco, una escalera exterior de piedra, a veces bastante rudimentaria, y un *telhado* igualmente sencillo) y echar una miradita en el interior para darse cuenta de que se trata de una casa-habitación muy original, tanto en lo que se refiere a los materiales de construcción y a la distribución: "maison en hauteur" con *loja*, abajo, para los animales y guardar objetos de diversa clase —el piso principal con la *cozinha*, apenas separada de ella una *sala* y exiguos *cuartos* para dormir— y el *forro* o sea el espacio entre el techo y el tejado, al que se sube por una escalera de mano y que, según la formulación de Oliveira Flores, *Contrastes da nossa terra* desempeña la función de "armazem" donde se guardan frutos, patatas y también arcas viejas, en otras partes de la Beira llamada *sôbre-cama* (obr. cit.), evidentemente = alent. *sôbre-câmara*.

En la *cozinha* —donde es que verdaderamente transcurre la vida familiar desde tiempos lejanos (y no en la *sala*)— el *lar*, en el mismo suelo al lado de una pared, de forma y con utensilios sencillísimos tales como se encuentran en otras regiones arcaizantes de la Península; el mobiliario igualmente netamente primitivo: sirven de asientos —como en la Serra da Estrêla y en las provincias del Sur *tropeços de corcho*, rectangulares, de 15 cm. de altura para mujeres, algo más altos para hombres; el *moucho* 'pequeño banco de madera', ocasionalmente bancos de piedra, *pedrões*, cerca de la ventana y, rígidamente apoyadas contra la pared —¡por ser inútiles!— una que otra silla; son muy comunes aún, en la era de las camas de hierro, sencillas

camas de bancos, llamadas así porque las tablas del *solho* van sustentadas por dos caballetes rudimentarios de cuatro pies divergentes, tales como las reprodujo H. Messerschmidt 100 de la Serra da Estrêla, como es de esperar con *enxergão* de paja (de centeno) ; cuando hay varios hijos éstos no rara vez duermen en la cocina sobre *enxergas* o en *palheiros* 'pajares' en grupo con otros de la misma edad, reservándose un *cuarto* para la o las hijas; en verano, cuando pasan la vida en el campo, viviendo en casas de campo o en chozas sencillas, no rara vez duermen al aire libre sobre paja o *mantas de ourelo;* véase lo que dijimos sobre los modos de dormir, camas, etc. en nuestro *Mobiliario popular en los países románicos* A, para apreciar el valor documentario de las observaciones de nuestra autora. En aquella misma oportunidad destacamos la importancia que en regiones arcaizantes de Europa tienen aún *arcas* para guardar ropa (en lugar de armarios de origen reciente) y amplios depósitos a veces de piedra para conservar cereales (ib. págs. 1 y sigs.) ; ahora bien, hay pocos países en Europa que tan fielmente han mantenido tal tradición como Portugal en cuyas casas rurales (y a veces hasta ciudadanas) abundan tales *arcas*, *tulhas* (término de los depósitos de granos en Monsanto y otras regiones), etc.; no puede pues sorprender la frecuencia con que se han conservado en la Beira Baixa (págs. 25, 26, 64, 342; 64, 325, 349 de la monografía presente). Representan también residuos auténticos de la instalación doméstica de tiempos pasados nichos o sea espacios dejados en la pared y que aún hoy pueden ser utilizados para diversos fines (para colocar fósforos y otros utensilios) (ib. 26), para cántaros de barro el *pouso dos asados* 'especie de prateleira de pedra na parede' (ib. 27, 343) y para la loza la *copeira* 'lugar cavado na parede, em que se guardam louças' (ib. 26, 342; igual que en el Alto Minho, RL XIX, 213 y otras regiones) ; comparada con estos dispositivos la *cantareira* alta de la *sala* reproducida en la foto 4 representa ya cierto progreso. Pero son de nuevo de primitividad exquisita el *caniço*, una especie de tejido de caña que sirve para secar castañas encima del lar, el *sarilho*, una rama de árbol con cinco brazos nautrales, utilizado para colgar chorizos igualmente encima de la lumbre del lar (fig. 3, foto 5; la designación tomada evidentemente de la devanadera, de forma parecida) y el *fumeiro* = varas que desempeñan el mismo papel; en todo caso se trata de dispositivos muy originales para secar frutas y ahumar carne y chorizos por medio del calor y del humo de la lumbre del lar, tales como se hallan aún en la Serra da Estrêla (Messerschmidt 94: *caniçu; fumeiru*), y ocasionalmente también en otras regiones y países donde subsiste el *lar* abierto en casas rurales. Mencionaremos por fin como utensilios usados hasta el día presente en la *cozinha* etnográficamente tan simpática de Monsanto. la *cunca*, una cuenca de madera, originariamente de una sola pieza (ib. 342) ; el salero típico de las provincias del Sur hecho de corcho: *corcho-do-sal;* la *corna* recipiente de cuerno para conservar líquidos y a veces también comestibles (ib. 27, 327, 342; fig. 3: *azeiteiro*) usado en las mismas regiones como residuo de la cultura pastoril; por fin, al lado de utensilios de iluminación ya más perfeccionados, la *candeia* alimentada con aceite, de hojalata, pero en cuanto a su forma una prolongación directa del candil de los tiempos romanos (fig. 2).

Encontramos además vestigios interesantes de una cultura tradicional arraigada en la Beira desde hace ya mucho en los capítulos que nuestra autora dedica —siempre con gran precisión y una documentación exhaustiva— al t r a j e p o p u l a r usado en forma característica especialmente por las mujeres en determinados días de fiesta (págs. 29 - 32, 345); a la vida cotidiana tal como se manifiesta en la trilogía del ser humano (nacimiento, casamiento, muerte) (págs. 33 - 47); a las industrias caseras como son la fabricación del pan, la matanza, "ma das tarefas domésticas mais importantes do ano", y al trabajo del hilado y tejido (págs. 48 - 53, con los glosarios respectivos), trabajo este último al que ya H. Messerschmidt, J. Matoso d'Oliveira Flores, obr. cit. 26 - 27 y —como en tantos otros casos— Jaime Lopes Dias habían prestado atención particular.

El t r a b a j o d e c a m p o —dice nuestra autora— es, simultáneamente, ganha-pão o sea ganancia y fiesta, por todos los motivos razón de placer y de alegría; el trabajo del campo constituye al mismo tiempo el último baluarte de la tradición. Esto vale para los romances y otras canciones que durante los trabajos colectivos se perpetúan de generación a generación, para otras costumbres vinculadas íntimamente con el cultivo del campo, la cosecha —ya se trate de los cereales o, aspecto más importante aún en nuestra región, de las aceitunas— o de los trabajos con que se termina la labor anual del campesino en la trilla, la molienda o el lagar (de aceite).

Si bien nuestra autora no trata el caso en la parte sistemática dedicada a la agricultura, tenemos conocimiento por su Glosario págs. 324, 328 de que también en la Beira Baixa subsiste aquella antiquísima forma de cultivo iniciada por el *roçar* 'cortar mato' con la *roçadoura* 'hoz gruesa que sirve para cortar mato' y la *queimada* 'quema del mato para sembrar después cereales' (ib. 324 también *moita*) atestiguada también en otras partes de Portugal y especialmente en el NO (cp. las referencias en la pág. 422 de estos Anales) y el *ano do restolho* o sea *pousio* 'reposo del campo en el 2° año (págs. 57, 325) no menos frecuente en muchas regiones.

Ya dijimos que la parte sistemática o sea descriptiva de la monografía presente va acompañada de un Glosario ordenado según las diversas materias, alfabéticamente. Así encontramos en nuestro caso —la agricultura— una terminología completa, vale decir al mismo tiempo una descripción exacta, de los diversos instrumentos y de los trabajos respectivos: de la *zorra* 'narria, sin ruedas, generalmente hecha de un tronco bifurcado, para transportar grandes piedras', definición que claramente indica la primitividad de ese vehículo; del arado (fig. 5) de tipo clásico romano; del carro (sin reproducción), igualmente de procedencia romana; de las formas del yugo: *jugo, jugueira, canga* (figuras en las págs. 326, 327), etc.; en cuanto a la cosecha la hoz *fouce* (¿dentada?) y los implementos típicos del segador: el *canudo*, de caña, que protege sus dedos; la *coura* 'resguardo del pecho del segador', evidentemente de cuero, y el *manguito* como protección del brazo, igualmente de cuero, y respecto a la trilla la descripción de la eira y de los diferentes modos de la *malha* con el *mangual* 'mayal' (fig. 6), de la *debulha* con el *trilho* (sin descripción exacta) y de la *debulha* con las uñas de los bueyes, *à unha-de-boi*, estos últimos más raramente.

Asistimos a todos esos actos al repasar el capítulo que el etnógrafo y folklorista Dr. J a i m e L o p e s D i a s intercaló en el tomo VII° de su magnífica *Etnografia da Beira*, págs. 35 - 62 bajo el título "Do pão que se semea ao pão que se come", "Del pan que se siembra hasta el pan que se come" (con reproducciones de las escenas características y de los aperos utilizados en la era, etc.) y conocemos luego, en la parte final de dicho capítulo, los diversos modos de moler los granos en la Beira Baixa por medio de molinos de agua —el sistema más frecuente—, de molinos de mano movidos por una mujer o un hombre —usados especialmente al triturar *carolo* o sea maíz— y de *atafonas* que antes hacía girar un animal (ib. t. VII, 225 - 226 y t. V, 69). Encontrará el lector capítulos correspondientes a la molienda en la monografía presente; págs. 52 *a mó de mão*, con foto 9; 67 y sigs., 347: *moinho* (de agua).

Lo mismo son inseparables para el lector las descripciones que los dos investigadores mencionados han dedicado a la cosecha de las aceitunas (Lopes Dias III, 53; V, 77; VIII, 142; Carvalhão 64), a los lagares de aceite y a las manipulaciones a veces complicadas y pesadas que se van realizando en las prensas de vieja estirpe (Lopes Dias VI, 181 - 194; Carvalhão 70 - 72, 348 y sigs.; los dos estudios con ilustraciones).

Pero no son tan sólo los aspectos de la cultura material tales como se manifiestan en el medio doméstico y de la agricultura los que llaman la atención del lector, sino también las innumerables costumbres y tradiciones vinculadas con ellos y rasgos de la vida social igualmente inseparables de aquella " simple" y de la sana rusticidad propias de las aldeas de la Beira Baixa y más especialmente de Monsanto. De tales a s p e c t o s d e l a v i d a s o c i a l ya dio ilustraciones excelentes el fundador de las investigaciones de la cultura popular beirana que es J. L o p e s D i a s y de ellos encontramos también ejemplos interesantes en el libro de nuestra autora: prescindiendo de fiestas, ceremonias religiosas y populares, etc. mencionaremos tan sólo diversos t r a b a j o s c o l e c t i v o s : en el cultivo del campo, en la cosecha, la trilla, etc. (cp. págs. 57, 60 y sigs., 64) —no rara vez acompañados además de canciones, adagios y diálogos curiosos, desde luego también de comidas y fiestas finales—; y destacaremos más especialmente el papel de la m u j e r en tal ambiente: como madre y casera —ama de una casa modesta, pero rigurosamente limpia— y por otra parte en las faenas del campo en las que desempeña un papel indispensable en la época de la sachadura (págs. 58, 60), de la cosecha como *espigadeira* (pág. 328), en la trilla de los cereales en la *eira* (pág. 62) y en las semanas de la cosecha de las aceitunas —una de las faenas agrícolas colectivas más características— como *apanhadeira* o moviendo la *ciranda* para limpiar los frutos caídos al suelo: *moura de trabalho*, como dicen allá, como hija de tierra dura y tantas veces ingrata (pág. 34); pero como mujer también que sabe amenizar sus ocupaciones en casa y en el campo con la alegría y la buena disposición que de tales trabajos colectivos campestres emana en formas variadísimas en ese ambiente humilde.

La IIª Parte de la monografía contiene la f o n é t i c a , algunos aspectos de la m o r f o l o g í a , poco de s i n t a x i s . Trata la autora de

destacar sobre todo las particularidades que distinguen el habla de Monsanto del lenguaje normal; para ello dispone de reiteradas observaciones directas y de conocimientos sólidos que le permiten caracterizar y explicar claramente los fenómenos en cuestión. Interesa lo que dice en el primer capítulo sobre alteraciones en la región de articulación de las vocales acentuadas; cambios tan notables como el de *u* en *ü* y la tendencia de palatalizar la vocal *a*, particularidad ya documentada por ejemplos tales como *carujer* = *carujar* 'chuviscar', *peneirer* = *peneirar* 'espalhar', *olevél* = *olival*, *venégre* = *vinagre*, etc.; *manheim* = *amanhã* en el vol. VI, 263 y sigs. de J. Lopes Dias, pero ilustrada con todos sus detalles en la monografía (págs. 103 y sigs.). Y no son menos sugestivos los numerosos aspectos fonéticos analizados en las páginas siguientes. Claro que no podía ser la tarea de la autora determinar la difusión geográfica de tales fenómenos fuera de la región estudiada y tratar los problemas vinculados con ella. Tan sólo a veces nos encontramos con referencias esporádicas a otras regiones portuguesas, al asturiano, etc. Tales coincidencias en efecto existen. Pero no son menos importantes e interesantes las que pueden observarse con las regiones limítrofes del otro lado de la frontera o sea con los dialectos hablados en Extremadura, Salamanca, Zamora, León, ect. Sin entrar en una discusión detallada y sin presentar la documentación bibliográfica que nos costaría mucho espacio y tiempo —pensamos en las contribuciones de J. Leite de Vasconcellos, de F. de Onís (sobre San Martín de Trevejo), de O. Fink (sobre la Sierra de Gata) y otros trabajos bien conocidos entre los hispanistas— citaremos brevemente los casos en los que pueden averiguarse tales coincidencias entre Monsanto y los dialectos de la España occidental:

1. § 12: elemento vocálico destacado de la consonante *loja* > *loija*, *julho* > *juilho*.

2. § 14: elemento velar destacado detrás de una consonante gutural *acaso* > *acuasu*, *lugar* > *luguar*.

3. § 17: *legua* > *leugua*, *trago* > *traugu*: atracción del elemento velar; cp. el caso precedente.

4. § 18: diptongación de vocales largas finales —*pé* > *péi*, *André* > *Andréi*— de la que hemos encontrado algunos casos especiales en Sanabria (S. Ciprián § 13: diptongación en lenguaje afectivo).

5. § 33: absorción del elemento vocálico ante *s* "impura": *estrela* > *strela*, *escada* > *scada*, "como é habitual no português normal, mas ao contrário de alguns falares regionais em que fecha em *i*: *iscada*".

6. § 35: cambio de *-e* final en *-i* y de *-o* en *-u*, con fases intermedias tales como las hemos observado igual en dialectos leoneses, etc.

7. § 39: absorción de la *e* protónica ante la vibrante *r*: *direito* > *dreitu*, también *Catarina* > *Catrina* y otros casos análogos.

8. § 51: labialización de vocales átonas en casos como *bexigas* > *boxiga*, *perfeito* > *profetu*.

9. § 66 y sigs.: consonante de transición entre vocales *João* > *Jebãu*; fenómeno muy frecuente y de muchos matices.

10. § 78: confusión y no-confusión entre *b* y *v*.

11. § 88: inestabilidad articulatoria de consonantes "líquidas" (*r*,

l) que produce cambios de diversa índole: *felpa* > *ferpa*, *colcha* > *corcha*; metátesis *melro*>*merlo*.

12. § 93: articulación de las *africadas* ch, etc.

13. § 100: vocal paragógica en casos como *mel*>*mel*^{i}, *mol*>*mol*^{i}.

14. § 128: eliminación del hiato, fenómeno que presenta numerosos aspectos: *a Ana* > *a j Ana*, *a alma* > *a j alma*; etc.; cp. núm. 9.

Interesa que ciertos casos de vacilación y de fases intermedias en la evolución fonética —a veces difícilmente perceptibles— observadas en Monsanto han sido registradas en forma absolutamente iguales en dialectos extremeños, etc.; cp. en la lista números 6, 8, 13.

La III^{a} Parte ocupan c u e n t o s, c a n c i o n e s, o r a c i o n e s p o p u l a r e s y a d a g i o s recopilados directamente de la boca del pueblo (págs. 161 - 314), frutos sabrosos de la fantasía, del arte y de la sabiduría popular, ricos y variados como en tantas otras regiones de Portugal; entre ellos desde luego también aquellas canciones de trabajo (págs. 265- 268) de las que ya J. Lopes Dias había dado numerosos ejemplos y que junto con las de otras regiones por su originalidad constituirán, aún para largo tiempo, una manifestación característica del alma popular portuguesa.

La IV^{a} Parte va dedicada a aquel G l o s a r i o al que ya nos referimos varias veces en las notas anteriores; forma éste en parte un comentario muy útil a los capítulos descriptivos de la cultura popular de Monsanto (agricultura, aperos de labranza, la casa rural, industria y otras ocupaciones) y por otra un complemento lexical de todos aquellos aspectos y fenómenos de la vida diaria y del ambiente material y espiritual que no figuran en los capítulos descriptivos; ordenados por categorías semánticas ("Begriffsgruppen"); nos encontramos así con el rico tesoro lexical que representan las designaciones de fenómenos atmosféricos, de las características del terreno, de la vegetación y de los animales, del hombre espiritual y físico, de la religión, supersticiones, divertimientos y otras costumbres. Interesará al lector que un nutrido Vocabulario de regionalismos, concebido, recopilado y ordenado según los mismos principios —y esto ya hace varios decenios— fue publicado por el incansable investigador de la cultura beirana J. Lopes Dias en el t. VI (1942), 261 - 308 de su *Etnografia da Beira*.

Con una docena de f o t o g r a f í a s instructivas y una B i b l i o g r a f í a un poco parca —el lector echará de menos estudios fundamentales como los de Fink y Bierhenke sobre la zona colindante de Extremadura y los 8 tomos de la *Etnografia da Beira* de J. Lopes Dias (Lisboa, 1926 - 1953) sobre todo —concluye la monografía sobre Monsanto en la Beira, pueblo premiado, si no me equivoco, hace algunos años como *a aldeia mais portuguesa*, la cual— al lado de otras monografías regionales y locales siempre quedará una fuente de información indispensable para el conocimiento de la Beira e investigaciones comparativas.

Algunos detalles que me interesan personalmente y que parecen haber escapado a la atención de la autora: forma y designación de la cuna (cp. un ejemplar muy original en el trabajo de Messerschmidt, fig. 5 berço con *imbaladeras*); canciones de cuna; forma y terminología de la *barrela* para colar la ropa en lejía caliente (cp. Lopes Dias VI, 285; VIII, 50: casi

ya no se practica); el transporte de cargas sobre la cabeza: H. Lautensach, Portugal II, 97, refiere que las mujeres de Monsanto llevan el cántaro de agua sobre la cabeza y J. Lopes Dias V, 45 que en el distrito de Idanha a Nova mujeres y raparigas salían a la mañana para ir a sachar "cestas à cabeça ou sacholo ao ombro, entre cantigas ou laracha esfuziante e ruidosa"; por otra parte tanto J. Lopes Dias (VI, 284) como Carvalhão Buescu 325 mencionan para el transporte de cántaros llenos de agua *cangalhas* y *angarelas* (*ingarelas*) 'armazón en el dorso de los animales'; destaca el interés que presentan tales aspectos —formas y difusión de las vasijas de agua y su transporte— un artículo de W. Giese, *Wassergefässe. Fragen des Transports und des Trinkens.* En: Zeitschrift für Volkskunde LIV, 1958, 278-294.

F. KRÜGER

Augusto Raúl Cortazar, *¿Qué es el folklore? Planteo y respuesta con especial referencia a lo argentino y americano.* Buenos Aires. 1954. Ed. Lajouane. Tomo 5 de la Colección Lajouane de Folklore Argentino. 116 págs.

Esquema del Folklore. Conceptos y métodos. Buenos Aires. 1959. Ed. Columba. Tomo 41 de la Colección Esquemas. 64 págs.

Folklore literario y literatura folklórica. En el tomo 5 de la "Historia de la Literatura Argentina", dirigida por R. A. Arrieta. Ed. Peuser. Buenos Aires. 1959. Págs. 19 a 395.

Contribuciones a la bibliografía folklórica argentina. En "Folklore Americano", años 6 y 7, números 6 y 7. Lima, Perú. 1959. Págs. 38 a 68.

Entre los estudios dedicados al folklore argentino, se destacan los realizados por Augusto Raúl Cortazar debido a su seriedad y valor científico. De los numerosos trabajos que muestran la incansable actividad de este investigador de nuestro acervo tradicional, destacamos en primer lugar el titulado *Qué es el folklore*, en el que trata de esclarecer la naturaleza de lo folklórico mediante una serie de caracterizaciones y la determinación exacta de sus relaciones con la literatura. Un apéndice final presenta una Guía bibliográfica para una introducción al folklore argentino.

En el segundo trabajo retoma nuevamente el tema del concepto de lo folklórico y nos pone frente a uno de los métodos utilizados por la ciencia folklórica integral, que él preconiza. Termina con una breve selección bibliográfica.

Indudablemente es la tercera obra *Folklore literario y literatura folklórica* la de mayor aliento, no sólo por su extensión sino por la importancia de los temas que desarrolla: Criterios y límites; Folklore literario; Literatura folklórica; concluye con unos Puntos de referencia para una visión de conjunto.

El título del primero ya nos advierte de la similitud con lo tratado en las dos obras anteriores: folklore y sus rasgos, particularidades del folklore en América, etc.

La segunda parte nos interna en el análisis de las compilaciones de romances, coplas, leyendas, cuentos, etc. En primer término, una Breve reseña de colecciones de especies poéticas, nos enfrenta con los cancioneros, rica variedad de colecciones de poesías tradicionales, con breves y acertadas apreciaciones sobre el compilador y el contenido del cancionero. Se examinan los cancioneros desde varios puntos de vista: regiones, especies poéticas, estudios preliminares, informantes, bibliografía . . . Después de un completo examen de los distintos cancioneros, se estudian las colecciones de especies narrativas en prosa. El material es escaso y no susceptible de ser uniformemente clasificado, por la anarquía y disparidad de criterio que prevalecen en este campo del folklore. Considera el autor sólo las colecciones en que aparecen las obras narrativas con el rigor, el método, la objetividad y la pureza "fonográfica" a que la ciencia folklórica aspira, es decir las colecciones formadas por piezas populares, anónimas, de valor tradicional. La clasificación de las obras en Antologías, Cuentos, Leyendas, se refiere sólo a los textos publicados en su carácter de verdaderos documentos folklóricos, y no a las versiones literarias debidas a determinados autores.

En la tercera parte, el análisis de la Literatura folklórica, presupone, en primer lugar, el conocimiento de los caracteres de los fenómenos folklóricos y de los procesos de folklorización; luego la diferenciación entre folklore y literatura, la revista y crítica de las colecciones de carácter literario en prosa y verso, el deslinde de las regiones folklóricas del país que la literatura folklórica representa. En el estudio que hace el autor, la división es pauta para el agrupamiento de la bibliografía y la elaboración de los capítulos. Prosigue la investigación con una compilación de la bibliografía de la literatura folklórica argentina, lectura de las obras seleccionadas y fichado de cada tema, asunto, aspecto de interés folklórico, clasificación de las fichas, redacción del trabajo.

En los capítulos organizados de acuerdo con la división del país en regiones folklóricas, el autor presenta el paisaje que rodea al hombre, luego al hombre mismo, su habla, sus sentimientos, sus trabajos, fiestas, tradiciones, religión. . .

Concluye la obra con los Puntos de referencia para una visión de conjunto, especie de síntesis donde expone brevemente los pasos seguidos en su análisis.

Resulta este trabajo de enorme valor para la investigación de nuestro folklore, sobre todo por la abundantísima cita de libros y autores en el texto y pie de página, así como por la completa bibliografía final.

No menos útil para el estudioso, la primera de las *Contribuciones a la Bibliografía Folklórica Argentina*, cuya Serie actual (1950-1955) nos presenta la rica variedad de obras de carácter folklórico publicadas en ese lapso.

DELIA EJARQUE

Luis Flórez, *Habla y cultura popular en Antioquia. Materiales para un estudio.* Bogotá 1957. 489 págs., incluso 30 láminas y 144 fotografías. Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo XIII.

Los estudios sobre el habla popular de los países hispano-americanos han hecho durante estos últimos años notables progresos. Nos referimos más especialmente a monografías regionales que salieron a luz en los más diversos sectores. Así aparecieron, después de la obra fundamental de T. Navarro, *El español en Puerto Rico. Contribución a la geografía lingüística hispanoamericana.* Universidad de Puerto Rico 1948 y del estudio no menos importante, pero desafortunadamente aún no terminado de Berta Elena Vidal de Battini, *El habla rural de San Luis*, publicado en Buenos Aires en el mismo año (cp. nuestra reseña en AILi IV, 340 - 356) y además de valiosos trabajos de la escuela filológica de Santiago de Chile, pero de carácter un poco distinto (nos referimos a la rica bibliografía de R. Oroz y A. Rabanales) las monografías siguientes:

G. Cerda, B. Cabaza y J. Farías, *Vocabulario español de Texas*. Austin 1953, 347 págs.

T. Toscano Mateus, *El español en el Ecuador*. Madrid 1953, 478 págs.

M. Alvarez Nazario, *El arcaísmo vulgar en el español de Puerto Rico*. Puerto Rico 1957, 219 págs.

Stanley L. Robe, *The Spanish of Rural Panama, Major Dialectal Features*. University of California Press 1960, XVI, 209 págs. University of California Publications in Linguistics, vol. 20.

P. Boyd - Bowman, *El habla de Guanajuato*. Universidad Nac. Autónoma de México 1960, 411 págs.

Todas estas publicaciones monográficas —a las cuales podríamos agregar diccionarios tan importantes como el *Diccionario de mejicanismos* de Fr. J. Santamaría del año 1959 y el *Vocabulario de Catamarca* (Argentina) de C. Villafuerte en curso de publicación— han encontrado una simpática resonancia y una crítica forzosamente favorable en los círculos filológicos de los más diversos países. Nosotros sentimos tanto más no poder dedicarles en este momento las palabras de crítica benévola y exhaustiva que indudablemente cada una de ellas merece.

La obra reciente de L. Flórez sobre *Habla y cultura popular en Antioquia* es como un reflejo —impresionante y sugestivo— de los trabajos sistemáticos que desde hace ya varios años se van realizando con ritmo incesante en el Instituto Caro y Cuervo de Bogotá con el fin de dar a luz *El Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia* el cual concebido según los modelos de los Atlas bien conocidos de Europa (Italia, Atlas regionales de Francia, últimamente el Atlas lingüístico-etnográfico de Andalucía, etc.) sería el primero de esa categoría y por lo tanto qué bienvenido en Hispanoamérica. Ultimamente el Sr. L. Flórez como promotor y alma viva de tamaña empresa publicó en la revista Thesaurus del mismo Instituto T. XVI (1961), 77-125 una nueva *Nota informativa* sobre la preparación y realización de esa obra gracias a Dios en plena marcha en la que nos expone problemas del cuestionario y de las encuestas in situ y en la que nos presenta —en forma de listas de palabras (en parte muy sugestivas, como en las págs. 89-91 los innumerables nombres afectivos de la cabeza, en las págs. 93-94 las designaciones no menos graciosas de otras partes del cuerpo,

en la pág. 94 del animal vacuno sin cuernos, etc.), de mapas (en total 23) y de otras observaciones sobre detalles fonéticos, etc.— un cuadro sugestivo de los resultados, en parte verdaderamente notables, obtenidos en tales exploraciones.

Al mismo fin sirven artículos ya publicados sobre aspectos gramaticales del español hablado en Bolívar, rasgos principales de la pronunciación de la misma región (*Thesaurus* XIV, 82-110; XV, 74-79) así como un estudio editado antes en el cual el mismo L. Flórez trata *Cuestiones de El español hablado en Montería y Sincelejo*, en el departamento de Bolívar, a base de encuestas directas (Bol. del Instituto Caro y Cuervo V, 1949, págs. 124 - 162; con bibliografía, en la pág. 127, de diversas contribuciones anteriores del mismo autor).

Ahora bien, en todos esos trabajos —además de otros bien conocidos en los cuales L. Flórez trata problemas generales del español hablado en su país en forma de divulgación: *Lengua española*. Bogotá 1953; *Temas de castellano*. ib. 1958— ya se destacan claramente la línea de orientación y el método que observamos en sus publicaciones posteriores y más especialmente en la monografía presente sobre Antioquia.

Esta obra se basa en primer lugar en los datos lingüísticos y culturales recogidos por el autor en diversas localidades del departamento de Antioquia en tres viajes de esutdio realizados en los años 1952, 1953 y 1954; satisfechos y encantados de la lectura y de la consulta asentimos al autor si en el prólogo dice que el resultado es "una recolección metódica, además de una coordinación y primera ordenación de materiales que pueden servir a otros estudiosos como fuente de información y de estudio". Agregaremos que fue una idea muy feliz utilizar e intercalar en forma ordenada los términos, giros, frases populares que le suministro un estudio sistemático de autores regionalistas de la categoría de T. Carrasquilla, P. Redón y A. J. Restrepo cuyas citas se nos ocurren a cada paso.

Hablando en general, el departamento estudiado tiene un carácter conservador, con un número considerable de analfabetos, y un nivel de vida bastante bajo.

El trabajo consta de tres partes principales: *Notas de fonética*, *Notas de morfología y sintaxis* y *Cosas y palabras*.

Presenta la primera parte observaciones interesantes sobre particularidades de la articulación, también sobre acento y entonación e incluye la segunda un capítulo bastante extenso sobre sufijos (págs. 68-110: los valores diversos del sufijo *-ero*, págs. 82 - 92, adjetivos en *-udo*, págs. 94 - 95, los aumentativos, los diminutivos con su sentido primordial afectivo; etc.), un párrafo dedicado a los nombres de pila con abreviación afectiva (pág. 105: *Tina* = *Cristina*, *Chano* = *Fabriciano*, etc.), otro sobre fórmulas de tratamiento (págs. 123 - 129) y algunas observaciones sobre ademanes (pág. 172), desde luego capítulos extensos sobre la sintaxis del verbo, de los pronombres, etc. en el lenguaje hablado.

He aquí algunos ejemplos escogidos que más claramente pueden ilustrar el interés de los temas tratados:

Pág. 122: uso de *este* en casos de vacilación o recuerdo borroso, tra-

tado también por Kany, *American-Spanish Syntax* 136: ¿Tienes algo urgente que hacer? . . . Según y conforme. *Estééé*, se ha muerto un amigo mío; muy frecuente en los más diversos países de Hispanoamérica, en la Argentina como "muletilla cansadora del porteño", pero también en otros lugares, hasta en las clases más altas, fórmula de descanso también permanente en los exámenes, usada además en Mendoza con toda regularidad por extranjeros hablando alemán, por ejemplo. AILi IV, 352.

Págs. 51, 126: *misia*, originariamente = *mi señora*, fórmula de tratamiento familiar corriente en las más diversas clases sociales, de abajo arriba, de arriba abajo, sin acento ninguno. Cp. sobre el origen de tales "nombres de tratamiento inacentuados" —nosotros diríamos más bien que han perdido su valor primitivo por desgaste funcional— Kany, obr. cit. 427 y sigs. y nuestras observaciones sobre *Sprachkörper und Sprachfunktion* en tales casos AILi IV, 346 y sigs.

Pág. 159: . . . *y todo* al final de enumeraciones, frecuentemente con valor ponderativo, también en el castellano, el catalán, etc.

Destacamos entre los múltiples modos de reforzamiento y de ponderación los siguientes: *horrible de rico, horrible de sencillo, los cerdos están horible de caros* (pág. 112, 116); cp. sobre el adjetivo enfático recientemente O. Deutschmann, *Das Adverb im Romanischen*. Tübingen 1959, sobre la construcción con *de* nuestro estudio *El argentinismo "Es de lindo . . ."*. Madrid 1960, pág. 48 - 49: *estaba atroz de rica; enorme de grande; fantástico de rápido;* etc.

¡Cómo canta de lindo ese pájaro! (pág. 170; 168 *estaban de arrimaos* "*de* adicional", sobre cuyo valor ponderativo puede verse el estudio citado).

Intensificación de la fuerza de la acción por medio de la repetición: *Lo tapa bien tapado; lo calienta bien calentao;* etc. La rica documentación (pág. 143) completa acertadamente lo dicho sobre esta construcción en Colombia por Kany 259 y en AILi V, 307 - 308 sobre el uso en las diversas lenguas hispánicas. No trata Kany ni nuestro autor el caso *Estudiar, estudia, pues tiene buenas clasificaciones*, muy frecuente en los romances peninsulares e hispanoamericanos, incluso el colombiano: *Cogerla, la cojerás, pero comértela, ¿cuándo?* (AILi V, 308).

La última parte y al mismo tiempo la más extensa va dedicada al léxico del lenguaje hablado, como las anteriores a base de encuestas y observaciones directas y de los ejemplos que ofrece la literatura regional. Según sus propias palabras el autor "no ofrece listas de palabras sueltas, sino voces y expresiones agrupadas de acuerdo con las ideas y cosas que significan, con el fin de mostrar, aunque fragmentariamente, aspectos del sistema léxico antioqueño en su funcionamiento vivo" (pág. 177). Sigue pues, y seguramente no con menor éxito, el método que en este mismo tomo de los Anales (pág. 442) destacamos en una monografía análoga dedicada a una región portuguesa. Trata en forma de cuadros sintéticos la naturaleza, flora y fauna; el hombre como ser físico, con sus cualidades y defectos espirituales y morales, incluso enfermedades, medicina popular, etc.; la cultura material en todas sus manifestaciones y aspectos variados: como son la casa y el

ajuar, el vestido, la alimentación, los cultivos y la ganadería, oficios y comercio, también aspectos de la vida social, incluso fiestas y diversiones, por fin características de la fraseología y del refranero, comparaciones populares, etc., y termina con algunos capítulos dedicados a la antroponimia y toponimia del departamento de Antioquia. Imposible caracterizar detalladamente la enorme variedad y riqueza de los materiales presentados, ya que se trate de la terminología de la cabeza (pág. 180), de defectos físicos o morales (págs. 194 y sigs.), o, hablando de tipos especiales, del borracho y de la borrachera magníficamente representados en el léxico de nuestro departamento, tan rico en metáforas y comparaciones adecuadas (págs. 231-232), del tonto y estúpido, del comilón, del que habla mucho, etc. Por otra parte los aspectos de la cultura material, aquellos cuadros de costumbres en el verdadero sentido de la palabra, tan pintorescos y ricos al mismo tiempo a pesar de su carácter sencillo y, no rara vez, netamente primitivo: la casa-vivienda y el ajuar, los aperos de labranza, los medios de transporte y la maquinaria original— las formas del *trapiche* para la caña y otros tipos de simples molinos, el *molino de pisones*, etc.— las calles y las escenas de mercado de diversos lugares (los vendedores desde luego sentados en el suelo); todo este repertorio vivo y variado de "cosas y palabras" ilustrado por 30 láminas de dibujos y 144 fotografías originales representa, junto con el material lexicográfico y lingüístico en general, un aporte a la historia cultural de Colombia del más alto valor digno de ser seguido en la mayor medida posible y a base de lo ya estudiado en otros países hispanoamericanos.

F. KRÜGER

Bernardino José de Souza, *Ciclo do carro de bois no Brasil.* São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1958. 557 págs., con numerosos dibujos y fotografías.

La obra presente, fruto de varios años de investigaciones asiduas, fue terminada hacia 1946; pero tan sólo ahora, diez años después del fallecimiento del autor († 1949), ha sido posible su publicación. El autor, especializado en Derecho Internacional e Historia, pero muy interesado también por la Geografía, ha desplegado, según leemos en el Prólogo, una actividad fecunda de publicista; sin conocer tal actividad literaria podemos afirmar que éste, su último libro basta completamente para asegurarle un puesto honorífico en los anales de la investigación brasileña. Intereses históricos, geográficos y, como se ve de un modo muy especial también culturales —el autor era hijo de una familia tradicionalmente ligada a la tierra y nunca perdió el sentido de la vida rural— se reflejan en esa obra póstuma en una armonía perfecta.

Adviértase desde luego que la existencia de un tipo muy antiguo de *carro de bois* usado en diversas regiones del Brasil —con dos ruedas macizas que giran juntamente con el eje al que están unidas—, idéntico al *plaustrum* romano y a numerosas variantes usadas bajo el nombre *carro chillón* o *carro cantador* en el N y NO de España y todo el Norte de Portu-

gal, así como en las islas atlánticas, confiere al tema tratado una nota de curiosidad particular, tanto más cuanto que los informes de que disponíamos acerca de tales carros en Hispanoamérica hasta la fecha de la redacción de la monografía presente eran bastante escasos.

Como historiador el autor ha ampliamente utilizado fuentes brasileñas históricas —*O carro de bois e os seus serviços ao longo dos seculos XVI, XVII, XVIII e XIX*, cap. II - a las que agrega también los testimonios de viajeros extranjeros de los siglos pasados (pág. 313); para los tiempos modernos le han sido muy provechosos, además de observaciones personales directas, los resultados verdaderamente maravillosos conseguidos por un "Inquérito" o sea cuestionario repartido entre estudiosos y "fazendeiros" del país: más de 300 largas informaciones, 2000 fotografías, numerosos dibujos, miniaturas de carros, etc. que forman, junto con los datos históricos, una base sólida como evidencian las exposiciones del autor sobre los más diversos aspectos del tema y el gran número de ilustraciones que presenta al lector y entre las cuales la litografía del *Carro de bois passando sob os Arcos do Rio de Janeiro* del año 1837 mereció nuestra atención particular.

Pero no interesa al autor tan sólo el *carro de bois* brasileño como tal, el carro antiguo y sus variantes más o menos recientes. Llama desde el principio la atención del lector sobre relaciones que pueden darse entre el carro brasileño y vehículos correspondientes de otros países, especialmente europeos. De ahí el primer capítulo, bastante extenso, titulado "*Escôrço* (esbozo) *historico do carro de bois*" (págs. 41 - 98) en el cual trata los orígenes del carro (la invención de la rueda, etc.), el carro en la civilización de la antigüedad oriental (Creta, Grecia, etc.), el *plaustrum* romano y su expansión por el Imperio, el *carro* —siempre el carro primitivo tirado por bueyes con ruedas macizas— en la Península Ibérica, especialmente en Portugal; todo ello a base de una información sólida que evidencia que el autor ha dedicado al aspecto histórico su mayor atención. La bibliografía portuguesa, particularmente importante para las exposiciones comparativas y las deducciones sacadas de ellas, es muy completa (siempre con la fecha indicada al principio de esta reseña); agregaremos que no pueden faltar tampoco Madeira y las Azores, mencionadas de paso en la pág. 97, pero que también disponen de una bibliografía bastante nutrida debido a los estudios de K. Brüdt (*Madeira*: BFil V —1938—, págs. 313-322), L. da Silva Ribeiro (*O carro de bois e a canga na Ilha Terceira.* RL XXXIII, 73 - 75) y del eminente etnógrafo Carreiro da Costa (Comissão Reguladora dos Cereais do Arqu. dos Açores, Boletim num. 9, ano 1949, págs. 91 - 101, con dibujos excelentes); insistimos en ese hecho ya que las islas mencionadas, con respecto a nuestro objeto, constituyen como el trait d'union entre el Oeste de Europa y el continente americano.

"El carro de bueyes (del tipo mencionado arriba) —dice el autor— "fue el primer vehículo que rodó en tierras de Brasil. Lo trajeron los portugueses que desde hace siglos lo utilizaron en los transportes de su querida y buena Lusitania y surgió aquí en la madrugada de nuestra historia, contemporáneo de las primeras tentativas serias de radicación y de colonización" (pág. 103). El carro portugués de su parte, continúa directamente el

plaustrum romano, de idéntica forma. El *carro de bois* introducido en el Brasil desde el inicio de la colonización —cita el autor los datos históricos— y usado aún hoy en día es pues una prolongación directa del carro romano-portugués caracterizado originariamente por dos ruedas macizas y una unión sólida entre éstas y el eje que al girar reproduce aún hoy el canto ameno de los *stridentia plaustra*. Estas afirmaciones repetidas varias veces (cp. págs. 70, 71, 103, 199) por nuestro autor, van en efecto plenamente corroboradas como resultado importante de sus investigaciones intensas: por la forma del vehículo que, a pesar de ciertas innovaciones muy comprensibles en un período de tantos siglos (modificaciones del lecho, de las paredes, de la rueda) ha conservado hasta hoy día en el fondo su carácter primitivo; por otros detalles vinculados con el movimiento (nos referimos a la música que produce desde tiempos romanos) y por las coincidencias de la terminología que no menos claramente revelan un origen luso-brasileño común. A veces, al mirar las reproducciones de litografías viejas o de carros actuales, uno no sabe si se encuentra en Paraíba o Mato Grosso o en las estradas del Minho o de Tras os Montes. Y en cuanto a los términos —la multitud de piezas de que se compone tal carro es una verdadera delicia para el lingüista— designaciones tales como *meão*, *cantadeira*, *cocões* de la rueda, *fueiros*, *chedas*, *chedeiro*, *caniço* en las partes laterales, *pigarro*, *espera* = sustento del timón —y tantas otras— comunes entre los *carreiros* del Brasil hacen creer que uno se encuentra en tierra lusa. Tenemos conocimiento de que la parte terminológica ha sido reeditada en la Revista Brasileira de Filologia V (1959/60), 129 - 208 bajo el título *Vocabulario do carro-de-bois*.

Tomando como punto de partida de sus exposiciones el *carro cantador* o sea el carro de ruedas macizas, "antiguo, de tipo clásico" (págs. 96, 211) cuyo origen y cuya difusión actual en el Brasil van claramente circunscriptos (pág. 97)[1] y después de someter este tipo de carro a un estudio extenso comparativo (págs. 199 - 234) el autor describe las modificacoines que ha experimentado hasta el momento decisivo en que las ruedas primitivas fueron sustituidas por ruedas de rayos, tomando el vehículo un carácter completamente distinto, moderno, más ligero, de mayor capacidad y el eje fijo, girando las ruedas alrededor (pág. 234 y sigs.). Observamos esta última particularidad —muy importante— también en la *carreta* del Rio Grande del Sur y del Sur de Mato Grosso, ya nacida en la época colonial y que nuestro autor considera con razón como un tipo aparte (págs. 237 - 251,

---

[1] Respecto a la difusión en otros países hispanoamericanos puede verse recientemente F. Coluccio, *Diccionario del folklore americano*. Bs. Aires, s. a. I, 296 con foto pág. 272 de Costa Rica; A. Dornheim, AILi V 319 y sigs.: carros bajos con ruedas macizas; pero parece que el eje no gira junto con las ruedas, sino que las ruedas se mueven alrededor de su eje; y sobre este tipo también R. Oroz, *La carreta chilena*. En: Homenaje a F. Krüger I, 367 y sigs.; B. Ronco, *Vocabulario de la carreta criolla*. En: Azul I, 1930, págs. 45 - 64; R. J. Bouton, *La vida rural en el Uruguay*. Montevideo 1961, págs. 130 y sigs., con numerosas reproducciones.

con fotos en las págs. 134, 201, 207), con variantes tan características como la *carreta toldada* (originariamente con cuero), tan apropiada para largos viajes y que tiene una historia bastante larga (págs. 240 "històricamente as mais antigas", 219, 515 y sigs.).

Con esto hemos destacado —siguiendo la clasificación del autor— los tipos principales de carros usados en el Brasil desde la época colonial. Interesan también aquellos vehículos de carácter verdaderamente rudimentario llamados *narrias* en España, *rastras* en la Argentina (que se arrastran por el suelo, originariamente sin ruedas)[1] a cuya evolución y variantes modernas nuestro autor dedica su atención particular (págs. 45: rolos de madeira, dibujo esquemático de la evolución hasta el carro provisto de ruedas; 78 y sigs.: antecedentes en la Península Ibérica; 208 - 210: *carretão, alçaprima, zorra; 227 carretão* de arrastar madeiras). Y no merecen menor interés los comentarios que J. de Souza dedica a aspectos característicos regionales que no poco contribuyen a variar y completar el amplio panorama del carro de bois trazado por él: carros tirados por dos o más yuntas de bueyes, carros de cuatro ruedas, la falta completa de bueyes como animales de tiro; etc.

Siguen a la tipología del carro brasileño (págs. 199 - 264) en la misma Terceira Parte de la obra capítulos en los cuales se describen detenidamente los diversos accesorios de nuestros carros: piezas de madera, de cuero de fibras, de hierro; en especial el yugo y la *canga* (págs. 86, 252 y sigs., 265 y sigs., 289 y sigs.) y los modos de uncir a los bueyes (págs. 305 y sigs.), también utensilios típicos como la *corna* o *azeitera* hecha, desde luego, de cuerno (págs. 220, 333, 413), la *borracha* = saco de cuero para transportar agua (págs. 478, 480) y la *cuia* de calabaza para tomar mate (págs. 477, 478), todos con ilustraciones, el *chicote* 'látigo' (pág. 471) y la *vara de ferrão* o *aguilhada* para aguijar el ganado, de formas muy diversas (ib.); y sigue como parte final el "canto del carro", capítulo muy extenso en el cual se exponen las causas, las variedades y la utilidad de tal canto, por fin los decretos y prohibiciones que definitivamente han puesto fin a tal música amena en las ciudades. Con esto volvemos de nuevo a la Península donde tales aspectos absolutamente iguales (con sus reflejos en el refranero, la copla popular, etc.) han sido recientemente estudiados por lo menos en una región, Galicia, por J. Lorenzo Fernández en el artículo *El carro en el folklore gallego.* AILi VI, 311 - 323.

Queda reservada la IV° Parte al buey del carro (págs. 339 - 402) tratándose en diversos capítulos las cualidades y características exigidas a tales animales de labor, los métodos del amansamiento y —con una profusión y variedad de materiales verdaderamente asombrosa— los nombres que suele darles el paisano, un mundo pintoresco de designaciones en el que se manifiesta la fuerza creadora del lenguaje popular con acentos y metáforas maravillosos.

Por fin en la Vª Parte (págs. 405 - 482) los conductores del carro

---

[1] Cp. las observaciones importantes de A. Dornheim, AILi V, 312 y sigs. sobre el mismo tema, con referencias bibliográficas.

de bois y sus auxiliares: los *carreiros* o *carreteiros*, especialmente las técnicas de su profesión, la conducción del carro en el viaje —con ilustraciones tan pintorescas como cautivantes—, el horario y el descanso en sus viajes, por fin la comunicación entre los conductores y sus animales, un sinnúmero de actitudes, ademanes y gesticulaciones "que êste ou aquêle carreteiro adota no trato com os seus bois e que êstes entendem como por encanto" y —aún más eficientes— numerosas formas del lenguaje artículado como interjecciones, gritos, palabras y frases cortas que sirven, según la situación, para abrir la marcha, estimular y guiar los animales en momentos difíciles o peligrosos o para pararlos, también todos estos medios de expresión ejemplos de un lenguaje espontáneo y natural, variado y reforzado por la inflexión de la voz, el acento y típicos gestos.

Termina el autor su obra en la VIª Parte con una exposición de las ventajas y desventajas del carro de bois como vehículo de transporte esencialmente rural, utilizado como medio de transporte de personas y de su papel folklórico en fiestas populares y religiosas.

Concluimos con un saludo cordial al autor quien con su obra, excelente en todos sus aspectos, ha enriquecido de manera muy notable la historia de la cultura de su país y dado al mismo tiempo un modelo alentador digno de imitar en otros países en cuanto a su temario y método de investigación empleado.

F. KRÜGER

Estudios etnográfico-lingüísticos del Brasil

A continuación de la reseña precedente vamos a presentar, aunque en forma breve, una serie de publicaciones brasileñas que claramente evidencian el interés y la notable actividad que en ese campo de la investigación han desplegado últimamente ilustres etnógrafos y lingüistas de ese país, enriqueciendo así, con los aplausos más vivos del extranjero, la investigación de una materia que por los éxitos ya logrados y su carácter parece llamada a dar nuevos impulsos en el Brasil.

Empezamos por dos obras que debemos al bien conocido Maestro en el gran campo de las tradiciones populares de su país Luís da Câmara Cascudo quien en la soledad de su domicilio en Natal, capital del Estado de Río Grande do Norte, despliega desde hace decenios una actividad científica y literaria que con razón ha merecido los más vivos elogios de eminentes especialistas de la materia folklórica en otros países del continente y en Europa.

L. da Câmara Cascudo. *Jangada - uma pesquisa etnográfica.* Rio de Janeiro, Ministério da Educação e Cultura, Serviço de Documentação, 1957, 183 págs.

L. da Câmara Cascudo, *Rêde de dormir - uma pesquisa etnográfica.* Rio de Janeiro, Ministério da Educação e Cultura, Serviço de Documentação, 1959, 242 págs.

Los temas tratados en estas dos obras son muy distintos, el uno toma-

do de la vida pesquera y marítima en las playas del Norte del Brasil, el otro sobre la *rêde de dormir* o sea la hamaca arraigando en viejas tradiciones indígenas y que se han prolongado en la vida doméstica brasileña (y de otros países) hasta el día presente. Pero ambas se identifican en un punto: respecto al método, a la manera de trabajar y de componer libros científicos, rasgos que en forma tan amena y sugestiva revelan los profundos conocimientos, las dotes de sagaz observador y el arte literario, en una sola palabra, la gran personalidad del investigador y escritor. Obras como las presentes que tratan de elucidar la historia de objetos usados entre la gente marítima como es la *jangada*, una especie de balsa o de almadía primitiva, o de la *hamaca* que desde América se ha difundido hasta los países europeos no pueden ser productos de mera fantasía; exigen, por el contrario, como base una sólida documentación; ésta, en las obras de Câmara Cascudo, se fundamenta por una parte sobre amplias observaciones directas practicadas desde la juventud —en la playa, en los lugares, etc.— y que se manifiesta en la insuperable descripción de los detalles; por otra parte sobre una información histórica tomada de un estudio sistemático de cronistas, libros de viaje, memorias, etc. desde el descubrimiento del Nuevo Mundo hasta nuestros días, que verdaderamente fascina por su abundancia y variedad que confieren un carácter muy original —tan vivo, tan pintoresco y tan convincente a la vez— a sus exposiciones. Al caracterizar de este modo aspectos significativos de la labor infatigable del investigador brasileño, mis juicios coinciden plenamente con los emitidos por mi apreciado amigo José Pérez Vidal con motivo de la publicación de la *Rêde de dormir* (RDiTrPop XVI, 188-189).

El autor, excelente etnógrafo, no es menos interesado por el aspecto lexicológico de las "cosas". Estudia en su libro sobre la *Jangada*, —una especie de balsa, "reunião de madeiros ligados entre si, formando sôbre a água uma espécie de plataforma, que pode servir de embarcação", usada para diversos fines en las costas del Brasil— el origen de la palabra, su uso en el Brasil, las modificaciones de la forma primitiva (de la cual excelentes reproducciones nos dan una idea perfecta), la nomenclatura, la construcción, el empleo de tales balsas (alemán *Floss*) en otros países y termina con dos artículos titulados *Antologia da jangada: nos dicionários e na poesia* y *Vocabulário de la jangada*. Agregaremos a la rica documentación los datos históricos contenidos en *Amerikanistisches Wörterbuch* de G. Friederici, Hamburg 1947, págs. 326 - 327 (y en el tratado del mismo autor dedicado a la *Schiffahrt*, navegación); término arraigado en Portugal y el Brasil desde principios del siglo XVI, poco después de oírlo los portugueses por primera vez en las costas de la India y luego empleado también en español (cp. ahora Corominas II, 1033).

Interesará al lector del presente trabajo que la *jangada* es usada además, bajo ese mismo nombre y de forma muy parecida al tipo original del Brasil, en las costas de Portugal como se deduce de nuestras *Notas etnográficas da Póvoa de Varzim*. En: Boletim de Filologia, Lisboa, T. IV, 1936, págs. 109 y sigs.: *âncoras de pedra* (que corresponden a la *poita* mencionada por Câmara Cascudo), *jangadas de cortiça* y del estudio completísimo

publicado recientemente por los etnógrafos portugueses E. Veiga de Oliveira y Fernando Galhano *A apanha do sargaço no Norte de Portugal*. En: Trabalhos de Antropologia e Etnologia XVI, 1958, págs. 63 y sigs. (también tirada aparte de 114 págs.), con magníficas ilustraciones de la *jangada*, de la *corticeira* (hecha de alcornoque), su uso, su transporte, etc.

Sobre *jangada*, por lo general en sentido figurado: *hacer uno una jangada* '= necedad o impertinencia' en los países americanos cp. recientemente M. Alonso, Enc. del idioma; Fr. J. Santamaría, Dicc. de mejicanismos, s. v.

El trabajo sobre la *Rêde de dormir* o sea la hamaca es de estructura semejante: primeras noticias y divulgación en el Brasil; geografía del utensilio de Méjico a la Argentina; la noche de los orígenes; la *hamaca* entre los marinos y su uso en Europa; la *rede* e o Caraiba clássico, expansión del uso indígena; la *rede*, la *hamaca* y otros sinónimos en los diccionarios; en el refranero y en tradiciones populares (supersticiones, etc.); por fin una antología de artículos y poemas en torno a la red. El estudio sobre la hamaca evidencia la misma sólida documentación, la misma amplitud de vista y el mismo interés etimológico que el trabajo anterior; un panorama rico y variado desde el momento en que "los ojos europeos de Pero Vaz de Caminha vieron por primera vez una *rede de dormir*, el 27 de abril de 1500, en un ambiente indígena de Tupiniquim en Pôrto Seguro", momento histórico reproducido en una gravura de la *Fête brasilienne* de 1550 y, desde luego, también por nuestro autor (págs. 32 *Figure des Brisilians*, 76, 94) y al que siguen ilustraciones instructivas (incluso del telar para redes de dormir) de diversos siglos y ambientes. Pueden verse algunas noticias complementarias en nuestro estudio sobre *El mobiliario popular en los países románicos*. Parte A: cap. E: Dónde y cómo se duerme.

Siguen algunas publicaciones de otros autores de las cuales hemos tenido conocimiento —lo que no siempre es fácil en Hispanoamérica— y que por el carácter del tema, su método y sus resultados positivos merecen ser conocidos entre los especialistas. Trátase casi exclusivamente de trabajos nacidos en el Sur del país, en Rio Grande do Sul y dedicados a temas referentes a la cultura de ese Estado.

Luís G. Gomes de Freitas, *Estancias antigas, vehículos de carga, cânhamo e linho*. Comissão Nacional de Folclore do I.B. E.C.C. Publicação da Comissão Estadual de Folclore do Rio Grande do Sul, núm. 3, 1954, págs. 41 - 85.

Monografía breve, pero excelente por la amplia información que presenta por medio de una descripción exacta y una rica ilustración de los temas tratados: la organización y la vida en las grandes estancias de antaño —"lastimavelmente demolidas para a construção de novas casas", observación que muestra claramente cómo están las cosas obligando a los investigadores a apresurarse, en el Brasil y en otros países hispanoamericanos—; los medios de transporte en el siglo pasado y en el presente: burros con *cangalhas*, *carros* con "rodas serradas de um grosso tóro de pau" y sus accesorios (*jugos*, *cangas*), *carretas*, etc., complemento muy útil a la obra *Ciclo do carro de bois no Brasil*, cp. nuestra reseña en la pág. 448; notas histó-

ricas sobre el cultivo del cáñamo y del lino, en muchos países, como se sabe, en pleno retroceso; cp. pág. 83 de estos Anales.

Ha llamado nuestra atención además un estudio reciente del Prof. Walter Spalding de Pôrto Alegre a quien debemos varios trabajos anteriores sobre las tradiciones populares del Brasil - Sul:

W. Spalding, *Tradições gaúchas.* En: Revista do Museu Júlio de Castilhos e Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul, núm. 8, Pôrto Alegre 1957, págs. 143 - 168.

Trata 1. La *casa* o sea el rancho, "realmente, o sonho do gaúcho" que no trocara jamás por uno de los predios ciudadanos, en la actualidad y a través de las descripciones de viajeros extranjeros del siglo pasado; 2. La *sal* en la casa y en el comercio de antes, igualmente a base de tales y de otras fuentes históricas, con un apéndice interesante sobre la sal en el léxico popular y el refranero; 3. La *lluvia*, en proverbios, aforismos, etc., contribución muy útil a la meteorología popular.

Radican en el mismo ambiente —tan amplio, tan variado y tan interesante como nos muestran los aportes científicos de que vamos hablando— las investigaciones recientes del joven profesor de filología románica de la Universidad de Rio Grande do Sul Heinrich Bunse de las que citaremos las siguientes:

Heinrich A. W. Bunse, *Palavras e expressões empregadas nas minas carboníferas do Rio Grande do Sul e Santa Catarina para designar objetos e ofícios.* En: Boletim do Centro de Estudos Filologicos. Pôrto Alegre, novembro 1955, núm. 1, págs. 53 - 61.

id., *A terminologia da cana de açúcar no Rio Grande do Sul.* En: Revista Brasileira de Filologia, vol. 3, dezembro 1957, págs. 183 - 192.

id., *Notas lingüístico-etnográficas sôbre a pesca em algumas praias do Brasil - Sul.* Separata de Veritas, Pôrto Alegre 1958; 23 págs. = Revista Brasileira de Filologia IV, 37 y sigs.

id., *Aspectos lingüístico-etnográficos do município de São José do Norte.* Pôrto Alegre 1959, 143 págs.

id., *Notas lingüístico-etnográficas sôbre a erva-mate no Rio Grande do Sul.* En: Organon, Universidade do Rio Grande do Sul, Ano IV, núm. 4, 1960, págs. 59-76.

Estudios que revelan, como ya lo indican los títulos, un plan fijo: conocer por medio de trabajos sistemáticos, quiere decir por observaciones y encuestas directas, aspectos característicos de la vida cultural de Rio Grande do Sul. Sigue el autor pues, como lo expresa claramente en la Nota preliminar de la última de sus publicaciones citadas, un método experimentado ya con buen éxito en la dialectología moderna de Europa, combinando los aspectos lingüísticos y etnográficos con el fin de dar en cada caso una visión de conjunto. No faltan en los países americanos temas que invitan a estudios e investigaciones de tal categoría. El Dr. Bunse ha elegido algunos —como se ve, de carácter diverso— del medio que le rodea en el Brasil: el mar, el pueblo y el campo, industrias locales tan típicas como la de la caña de azúcar y tendrá seguramente en preparación otros muchos. El buen

éxito de estas monografías —ilustradas, desde luego, por vocabularios exhaustivos de la materia, numerosas fotografías tomadas "sur le vif" y dibujos perfectos— es tan evidente como la necesidad de continuar tales estudios con la mayor amplitud posible en el futuro, extendiéndolos cada vez más a regiones inexploradas (que no son pocas) y a los numerosos temas que aún presenta la historia de la cultura brasileña desde el punto de vista de la dialectología y etnografía. En este sentido deseamos al autor tan activo el mejor éxito en sus trabajos futuros.

Citaremos por fin diversas publicaciones del activo investigador y colaborador del "Instituto do Ceará" y del "Instituto de Antropologia" de la Universidades do Ceará (en el NE) Florival Seraine sobre temas folklóricos:

Florival Seraine, *Reisado no interior cearense.* En: Revista do Instituto do Ceará, 1954, separata 40 págs.: sobre la fiesta de los Reyes, en aquella región brasileña *Rêses* = *Reis* y *Reisado,*

id., *Sôbre o torém, dança de procedência indigena.* Ib. 1955, separata 18 págs.,
un estudio ricamente ilustrado de carácter etnográfico-lingüístico.

id., *Curral-de-pesca no litoral cearense.* En: Bol. Antropologia, dezembro 1958, Fortaleza-Ceará, págs. 21-44, con 12 fotografías. El *curral* es un "recinto ou armadilha de pesca levantada à beira mar, feito de estacas, etc."
y varias contribuciones lexicológicas sobre todo:

id., *Estudos de lexicografia e semântica cearenses.* En: I.B.E.C.C., Anais III volume dedicado al 1° Congresso Brasileiro de Folclore, 1951, págs. 141 - 231, repertorio interesante de léxico regional

id., *Contribuição ao estudo da formação de palavras na linguagem popular cearense.* Revista do Instituto do Ceará 1959, separata 27 págs.,
y terminamos con una referencia a

F. Hessel, *Os glossários de João Mendes da Silva.* En: Universidade do Rio Grande do Sul, Centro de Estudos Filológicos, núm. 1, 1959, 61 págs. comunicación presentada al 1° Congresso Brasileiro de Dialectologia e Etnografia realizada em Pôrto Alegre 1958 que contiene comentarios muy útiles sobre el vocabulario del romancista citado en el título, del siglo pasado: botánica, animales, ameríndios, términos gauchescos.

F. KRÜGER

Erich Fausel, *Die deutsch-brasilianische Sprachmischung. Probleme, Vorgang und Wortbestand.* Berlin, Erich Schmidt Verlag, 1959. IX, 230 págs. Características del alemán brasileño.

La obra presente fundada sobre observaciones directas en el Brasil es una nueva contribución al estudio del problema de biligüismo en ese país. No faltan trabajos sobre este tema —aplicado a los alemanes residentes en el Brasil— desde el año 1878 en el cual Ad. Friedrichsen trató por

primera vez las particularidades del habla de los alemanes en el Sur del Brasil ("*Wie der Deutsche in Südbrasilien spricht*") sorprendido un poco por los elementos extranjeros del habla de familias alemanas que tan sólo unos 50 años antes habían inmigrado en el país. Otros autores —tanto alemanes como brasileños— discutieron el mismo problema a base de nuevas observaciones y destacando nuevos aspectos [1]. Pero falta hasta hoy —como advierte nuestro autor (pág. 6)— un estudio sistemático ("zusammenhängend") sobre el carácter y la formación del alemán transplantado al Nuevo Mundo, en nuestro caso al Brasil.

Esto se explica por lo menos en parte —como lo anota igualmente el autor (en las págs. 29, 30, 31)— por la enorme amplitud del tema, la variedad de los elementos que hay que tener en cuenta: elementos geográficos, históricos, diferencias sociales, divergencias entre lugares, familias y hasta individuos y las vacilaciones y modificaciones continuas que seguramente complican más aún la situación. Bastará citar algunos ejemplos sueltos de la bibliografía reciente sobre el bilingüismo (en el campo románico) para ilustrar la variedad de los aspectos y del carácter delicado de tales problemas: J. Ronjat, *Le développement du langage observé chez un enfant bilingue*. Paris 1913 (se trata del hijo del autor quien siempre hablaba francés con su papá, alemán con su mamá, de origen alemán, en un ambiente francés; observaciones diarias del papá - filólogo) ; Th. Engwer, *Das zweisprachige Individuum. Ein Selbstzeugnis*. Akademie der Wissenschaften und der Literatur, Abh. der geistes- und sozialwissenschaftl. Klasse, 1959, núm. 6, Mainz, pág. 267 - 344 (el autor habló en su juventud, que pasó en Milano, el inglés —madre de origen inglés— y el italiano; observaciones propias; excelente información bibliográfica sobre el tema y los problemas del bilingüismo) ; B. E. Vidos, *Le bilinguisme et le mécanisme de l'emprunt*. RLiRo XXIV, 1960, 1 - 19; A. Hauser, *Cómo hablan los húngaros del Río de la Plata*. Archivum, Oviedo, t. IX, 1959, págs. 39 - 55; A. v. Weiss, *Hauptprobleme der Zweisprachigkeit*. Heidelberg 1959 [2].

Constituye la base de la obra presente el habla de los colonos alemanes del Sur del Brasil o sea de Rio Grande do Sul, que empezaron a establecerse en el nuevo continente, oriundos del Hunsrück y de regiones vecinas del Palatinado, Rin y Mosela, allá por los años 20 y 30 del siglo pasado, llevando consigo el dialecto de su terruño y, en mayor o menor grado, el conocimiento del alemán oficial; representan ellos hoy aproximadamente medio millón de habitantes (pág. 7). Es natural que los inmigrantes hayan experimentado muy pronto el influjo del nuevo ambiente que se manifestó en diversos sentidos: en la recepción de elementos léxicos tomados del brasileño por ser indispensables en la vida cotidiana, pero también en la creación

---

[1] Mencionamos entre los artículos que hemos podido consultar el de C. H. Oberacker jr., *Transformações da língua alemã no Brasil*. En: Revista de Antropologia, São Paulo, Vol. V, 1957, págs. 1 - 36.

[2] Respecto al sustrato indígena el lector puede sacar una primera información de A. Zamora Vicente, *Dialectología española*, págs. 316 y sigs. 351; 385; Morínigo, Hispanismos en el guaraní; etc.

de términos completamente nuevos adaptados al modelo luso-brasileño o inventados espontáneamente, por fin en formaciones híbridas que, de una manera a veces un poco rara, en otros casos en forma muy acertada, simbolizan el contacto lingüístico de los dos pueblos.

Clasificando y ordenando un poco lo que en la monografía del Dr. Fausel aparece a veces disperso o en diferentes lugares distinguimos los aspectos siguientes:

1. el empleo de palabras tomadas del brasileño como términos de primera necesidad, puesto que corresponden a trabajos, aperos, ocupaciones y costumbres típicamente brasileñas que para los recién llegados representaban una novedad absoluta; términos que al mismo tiempo ilustran muy bien las tareas a las que ellos solían dedicarse en el ambiente extraño: *roça, roçar* > *eine Rosse machen* = limpiar un trozo de tierra para sembrar por primera vez, esp. *rozar*, con la *foice*, una especie de hoz cuya designación los colonos transformaron en *Feuse, Fose, Feustel* (verbos *feusen, feusten, fosen*) y hasta en el nombre del animal *Fuchs* (págs. 20, 23, 138); nombres de utensilios desconocidos como *canga*, una especie de yugo, con el *canzil* (*kansille*), el *ajoujo* (> *sosche*) 'correa', la *junta* (*schunta*) 'yunta' y el *sovéu* (*swäo*), otra clase de lazo, correa; desde luego el carro característico del país en sus diversas variantes: *carroça* (> *karross*), *carreta* (> *karrätt*) —nos referimos al *carro de bois* brasileño en la reseña de la pág. 448— y todo el equipaje de viaje tal como ya lo describió Ad. Friedrichsen en el artículo citado antes (en la pág. 17 del libro de Fausel); como vasija de tomar mate (especie de té) la clásica *cuia* (>*kui, teekui*) o *porongo* hecho, según una costumbre de muchos países americanos, de una calabaza excavada; por fin el *churrasco* (> *schurrasko, schurraske*) 'carne asada a la brasa, asado' como en Río de la Plata y otros países hispanoamericanos. Suponemos que tales términos y otros vinculados con la ganadería —son numerosísimos— fueron incorporados en el dialecto de los alemanes del Brasil luego de tomar esos el primer contacto estrecho con sus vecinos.

2. un caudal de préstamos luso-brasileños de diverso carácter; no insistimos en los detalles puesto que se encuentran ordenados por grupos en el libro presente (págs. 13 y sigs., 19 y sigs., 28, 32 y sigs.). Prevalecen sustantivos que indican cosas concretas (de la vida diaria, etc.); son relativamente frecuentes también verbos, pero faltan casi completamente adjetivos (págs. 28, 51), particularidad que se explica tal vez por su carácter demasiado abstracto. En cambio abundan interjecciones, exclamaciones de toda clase, fórmulas de saludo y otros elementos que reflejan el estado anímico (negaciones, etc.): *pois bem! pos é!, credo!, tschau*, fórmula de despedida, como en argentino, etc. (págs. 24, 35 y sigs.).

Opina nuestro autor que el número de palabras de origen luso-brasileño usadas hoy entre los alemanes de Rio Grande do Sul se eleva a 3 mil.

3. Representan un grupo aparte y también relativamente numeroso palabras que podríamos considerar como cruces, compuestas de un elemento alemán y otro brasileño, tales como *puschochse*, de *puxar* 'pujar' y alem. *ochse* 'buey' = buey que tira; *backkamell*, de alem. *backen* 'amasar, cocer el pan' y *gamela* (*kamäll*) 'artesa'; *farinkessel* 'caldera para preparar ha-

rina', compuesto de *farinha* 'harina' y alem. *kessel* 'caldera'; etc. (págs. 46 y sigs.).

Representan un cruce semejante formaciones de verbos con la desinencia del infinitivo *-ieren*: *aproveitar* > *aproveitiere*, *filar* > *filiere*, *gastar* > *gastiere*; *-iere* pronunciado a la alemana *-ire* (págs. 27, 51).

No son menos interesantes cruces sintácticos de los que se citan ejemplos en las págs. 30, 47 y sigs.

4. Respecto a la pronunciación de las palabras brasileñas en la boca de los colonos alemanes del Hunsrück uno ya puede figurarse las transformaciones fonéticas que deben haber experimentado, cambios que en no pocos casos hasta han llegado al grado de corrupciones y mutilaciones (lo que por cierto no es una particularidad de nuestros compatriotas del Hunsrück; ¡cuántos ejemplos análogos podría citar de Mendoza!), págs. 52 y sigs. Basta con citar casos como *pavilhão* > *pawiljong*, *posição* > *posissong*, *residencia* > *residengsia*, *reunião* >*reunjong*; palabras con *j*. g[e], en brasileño fricativas palatales sonoras convertidas en sordas: *jeito* 'graça' > *scheito*, *engrenagem* > *ingrenascheng*, *São João* > *song schwong*; etc.

5. La infiltración de elementos luso-brasileños sigue como un proceso continuo y cada vez más intenso. Son tanto más interesantes las creaciones de palabras nuevas por los colonos, palabras netamente alemanas adaptadas a modelos brasileños o traducciones directas, designaciones de animales, de plantas, de utensilios, etc. (págs. 20 - 24, 31): en lugar de *lontra* 'nutria' *Wasserhund*, *joão - de - barro* > *Dreckbauer*, como nombre de peces *Speckkopf*, *Dickbauch*; *caixeiro viajante* > *Musterreiter*; *Esel*, *Bettesel*, una especie de catre, cama plegable; etc.

6. Son interesantes también los numerosos nombres de lugares, topónimos de diversa clase (págs. 25 - 26): *Frühstücksbach*, *Grüner Jäger*, *Neu-Hamburg*, *Rosenthal*, etc. Pero gran parte de ellos han sido sustituidos mientras tanto por nombres luso-brasileños o indígenas (estos últimos por medio del luso-brasileño).

7. Y son representantes típicos del bilingüismo palabras alemanas adoptadas por los brasileños: *serigote* = *sehr gut*; *cuca* = *Kuchen*; *chope* Malzbier; *vinavirste* = *Wiener Würstchen*, *rolimopes* = *Rollmops*; etc. (págs. 12).

El estado actual que se refleja en tal vocabulario no es el resultado de una evolución gradual, paulatina. Hay que tener en cuenta medidas oficiales que dos veces —durante la primera guerra y a partir de 1937, particularmente durante y en parte también después de la última guerra— fueron dirigidas contra el uso del alemán y que culminaron en la prohibición del idioma alemán en todas las escuelas alemanas (aproximativamente 1500) (págs. 11, 44 - 45). Tales medidas no pudieron ser sin efecto; el choque psicológico —afirma nuestro autor (pág. 11)— no ha sido aún superado; debido a la enseñanza exclusivamente portuguesa, parte le la juventud ha perdido contacto con las tradiciones alemanas, su lengua y su cultura; concluye la primera parte de la obra con observaciones interesantes sobre este problema (págs. 59 y sigs.).

Constituye la segunda parte un repertorio completo de los portuguesismos empleados en las colonias alemanas del Rio Grande do Sul, en forma alfabética y con notas explicativas; referencias esporádicas a otras regiones (págs. 63 - 230).

La situación lingüística del alemán hablado en Rio Grande do Sul es el resultado de un proceso histórico de unos 140 años. Implica pues, según ya advertimos al principio de esta reseña, numerosísimos aspectos y no menos problemas de detalle, a veces de carácter bastante complicado, que no afectan tan sólo a la historia de las colonias alemanas en el Brasil, sino que son, debido a su índole, al mismo tiempo de gran interés para el estudio del bilingüismo en general.

Por haber dedicado su atención a tales problemas —nos referimos particularmente al hispanoamericano en sus relaciones con lenguas importadas en el transcurso de la colonización de países europeos— al Brasil corresponde un lugar destacado. Esto lo evidencia también la monografía presente, riquísima en materiales nuevos y esmeradamente elaborada. Que reciba el autor nuestros saludos y agradecimientos sinceros.

F. Krüger

Giuseppe Cocchiara, *Il Folklore Siciliano*. Ed. S. F. Flaccovio. Palermo 1957. Vol. I, 69 págs. Vol. II, 85 págs. Precio de los dos tomos Lire 12.000.

Sicilia, la mayor de las islas del Mediterráneo, ha despertado desde Goethe el interés de los poetas, de los arqueólogos, de los historiadores y, en nuestros días, de los turistas de todo el mundo, quienes acuden en masa a gozar de las bellezas naturales y de las que el hombre supo crear a través de casi tres mil años de historia. Sin embargo, a excepción de los especialistas, son pocos los que saben que esta isla tiene un folklore riquísimo y variado que resulta indispensable conocer, si se quiere tener una idea cabal de esta tierra maravillosa y del alma de sus habitantes.

Afortunadamente Sicilia ha tenido buenos cultores de sus tradiciones y costumbres, quienes con cariño verdaderamente filial se han esforzado por estudiar a fondo la cultura popular de la patria chica y de hacer conocer a todo el mundo la copiosa mies por ellos reunida. El primero de estos estudiosos es el gran maestro Giuseppe Pitré, quien, en la segunda mitad del siglo pasado, ha dedicado su prodigiosa actividad a dos obras que constituyen un título de honor para Sicilia: la "Biblioteca delle Tradizioni Popolari Siciliane" y el "Museo Etnográfico Siciliano".

Uno de los más dignos continuadores de la obra de Pitré es sin duda Giuseppe Cocchiara, que desde hace unos cuantos lustros viene desplegando una actividad extraordinaria en el campo del folklore. Cocchiara acredita varios estudios de suma importancia para el conocimiento del folklore siciliano. Citamos entre otros: "La Vita e l'Arte del Popolo Siciliano nel Museo

Pitré" - Palermo 1938; "Le Immagini Devote del Popolo Siciliano" - Palermo 1940; "Giuseppe Pitré e le Tradizioni Popolari" - Palermo 1941. Debe recordarse también de un modo especial la actividad desplegada a través de los "Annali del Museo Pitré".

En la introducción de "Il Folklore Siciliano", Cocchiara hace un esbozo de los varios elementos étnicos que se han superpuesto en Sicilia a través de los siglos: sicanos, sículos, griegos, fenicios, romanos árabes y normandos han dejado su huella indeleble en el alma siciliana. Las dominaciones posteriores (la imperial de Federico II, la francesa de los Anjou, la española, etc.) son menos importantes y los elementos aportados son más bien secundarios. De esta síntesis de elementos tan heterogéneos, surgió el alma del pueblo siciliano, llena de matices y de contrastes. También la cultura popular es el resultado de la fusión de estos aportes.

El autor ha tomado en consideración los temas más variados de la cultura material, espiritual y artística: la casa y la familia, las actividades del campo y del mar, la vida de los pastores, el ciclo de la vida humana, etc. Un lugar especial ha sido dedicado merecidamente a las creencias y manifestaciones religiosas. En efecto, pocas regiones italianas conservan tan vivo como Sicilia el sentimiento de lo divino, mezclando de la manera más extraña paganismo y cristianismo. Algunos capítulos se refieren a las artes de los pastores, a la cerámica y a las artes figurativas. Tampoco ha sido descuidado el teatro popular y la actividad de los "cantastorie".

El último capítulo está dedicado a "Il carretto". Aunque en todas las regiones de Europa se encuentran los tipos más variados de vehículos, el "carretto" siciliano reviste una importancia especial, ya que en pocas partes del mundo se encuentra algo parecido. Los "carretti" son interesantes no sólo por su forma, sino especialmente por su decoración y por las figuras que llevan. Las escenas e imágenes de las barandillas de los "carretti" nos manifiestan la persistencia de los ciclos caballerescos, temas románticos, religiosos y también histórico-patrióticos. Cocchiara hace notar que, a pesar de que algunos han querido encontrar antecedentes del "carretto" en Teócrito, sólo llega a difundirse a fines del siglo XIX y comienzos del XX, ya que antes Sicilia casi no poseía caminos.

En toda la obra el material que el autor nos ofrece es abundantísimo, recopilado en las fuentes más vivas de los varios pueblos de la isla. Se citan con frecuencia los materiales reunidos en el "Museo Pitré" y se hace a menudo referencia a tradiciones y costumbres análogas de otras regiones de Italia y de Europa. De esta manera "Il Folklore Siciliano" resulta un admirable trabajo de síntesis realizado con método seguro por un folklorista que tiene tras de sí una larga trayectoria científica.

En esta nueva obra el autor ha sabido aprovechar todos los adelantos que brinda la técnica moderna: papel de calidad, tipos claros, encuadernación elegante. pero la característica más importante la constituye el abundante material ilustrativo. Observamos complacidos que el perfeccionamiento de la técnica fotográfica ha prestado grandes servicios al folklore, ya que en nuestros días un libro de tradiciones populares que no estuviera debidamente documentado con material fotográfico, perdería mucho de su mérito.

Entre las fotos hay unas cuantas que no sólo tienen un gran valor como documento, sino también como expresión artística. Se observan además varias láminas que reproducen los colores naturales de estampas populares, títeres, pinturas, ex voto, nacimientos, cerámicas, encajes, etc. En este aspecto se ha logrado el máximo de perfección.

Esta obra maravillosa debe figurar no sólo en las bibliotecas especializadas en folklore y etnografía, sino también en las de historia de la civilización. El pasado no está muerto sino que vive ora metamorfoseado ora inmutado. La supervivencia de la antigüedad y de los valores espirituales son los elementos que salvan al hombre del siglo XX de los excesos del tecnicismo moderno.

MARIO SARTOR

Paolo Toschi, *Arte popolare italiana*. Roma, Edizioni d'Arte Carlo Bertetti, 1960, 451 págs. en folio; precio 15.000 liras it.

Esta obra verdaderamente extraordinaria viene a coronar la larga labor del eminente folklorista italiano Paolo Toschi. Se trata de un verdadero museo de artes populares sintetizado en un volumen de 24 x 81. Su autor lo ha dividido en 9 capítulos o secciones, de tal manera que hojeándolo se tiene la impresión de recorrer las salas de un gran museo bien organizado, como lo es por ejemplo el "Museo di Arti e Tradizioni Popolari" al que el Prof. P. Toschi ha dedicado largos años de trabajo, sobre todo en momentos cruciales para Italia.

El material fotográfico es abundantísimo: 553 entre láminas y fotos en los 8 primeros capítulos, sin contar las del capítulo IX (Stampe Popolari) que no llevan ninguna numeración. Todo el material ilustrativo es de primera calidad y el autor se ha hecho un deber publicar en la pág. 448 los nombres y direcciones de los fotógrafos y los números correspondientes de las fotos realizadas por cada uno de ellos. También aparece una "Bibliografia essenziale" que es un aporte bibliográfico de suma importancia para los folkloristas. Además figura una larga lista de artesanos (con las respectivas direcciones) que continúan una producción multisecular de objetos varios de gusto popular. Dicha lista está dividida según las especialidades en: Ceramiche e terraglie, Cestinerie, Cuoi, Metalli, etc.

Lamentamos tan sólo que el autor no haya incluido un catálogo sistemático de todo el material ilustrativo y tampoco un índice general de la obra. Esta, como ya se dijo, ha sido dividida en 9 capítulos: I. Arte dei Pastori e Vita Agricola p. 37; II. Mobili p. 109; III. Tappeti e Tessuti p. 141; IV. Oreficeria, ricami, ornamenti del costume p. 173; V. Ceramiche e Vetri p. 205; VI. Ferri battuti, Rami, Insegne, Arte Marinara p. 265; VII. Maschere, Teatro, Feste Popolari p. 304; VIII. Religiosità popolare p. 325; IX. Stampe popolari, p. 373.

Las fuentes de las que se ha servido el autor son muy variadas. Se ha valido en especial del material por él mismo reunido en el "Museo di Arti e Tradizioni Popolari" - Roma. Sin embargo aparecen numerosísimos obje-

tos que se encuentran diseminados en los más importantes museos de artes populares de toda la Península, y otros que obviamente no están en ningún museo aunque merecerían estarlo antes de que desaparezcan para siempre a causa de la incuria y de la ignorancia. La vista se posa con verdadero placer en algunos objetos de artesanía popular, dignos de los mejores artistas. Otro gran mérito de esta obra es el de presentar en forma comparativa objetos afines de las más apartadas regiones de Italia, si bien algunas de ellas ocupan un lugar preferencial por su carácter más conservador, como por ej. las grandes islas, las regiones meridionales, el Véneto y el Friul.

El último capítulo "Stampe popolari" si no es el más importante, es seguramente el más novedoso, ya que el material que allí se ofrece no suele ser siempre muy apreciado por los folkloristas. Algunas de las estampas tienen un gran valor histórico, ya que se remontan al siglo XV. Figuran pues entre ellas algunas de las primeras estampas realizadas después de la aparición de la imprenta. Otras nos ilustran acerca de ciertos juegos que han llegado casi sin modificaciones hasta nuestros días. No menos interesantes son las estampas religiosas, alegóricas, publicitarias, didácticas como por ej. la "Vita del giuocatore" y "La ragazza traviata". La documentación llega hasta la actualidad: hay en efecto algunas muestras de "Pianeti della fortuna" y tarjetas postales de felicitaciones que se encuentran todavía en circulación.

Nadie estaba en mejor situación que el Prof. P. Toschi para realizar una obra como la que acaba de publicar. En efecto desde la capital italiana, donde actúa como profesor de la cátedra "Literatura de las Tradiciones Populares", él puede dominar el vasto panorama del folklore italiano. Sin embargo esto no sería motivo suficiente para explicar el génesis de "Arte Popolare Italiana", si no se tiene en cuenta el gran amor que Toschi siente por el alma popular italiana y por otras condiciones humanas que sólo los que hemos tenido la suerte de ser sus discípulos y de seguir regularmente sus conferencias en la Universidad de Roma podemos justipreciar.

Esta magnífica obra trasciende los ámbitos de la Peninsula Italiana y contribuye de una manera extraordinaria al conocimiento del arte popular en los países románicos, como muy bien lo ha hecho notar el Dr. Fritz Krüger en la reseña de "A Arte Popular em Portugal - direcção de Fernando de Castro Pires de Lima" (Véase pág. 430 de este mismo tomo).

MARIO SARTOR

NOTA INFORMATIVA

2º Premio Folkloristico Internazionale "Giuseppe Pitrè"

En el certamen del 2 º Premio Folkloristico Internazionale "Giuseppe Pitrè" realizado por la Azienda Autonoma di Turismo de Palermo (Sicilia) en los primeros meses del año 1961 para honrar la obra del eminente etnógrafo y folklorista y para promover los estudios científicos en el campo de las tradiciones populares de las diversas tierras del mundo, el primer premio (dotado con un millón de liras italianas) ha sido adjudicado por unanimidad del jurado al Dr. Fritz Krüger, Director del Instituto de Lingüística de la Universidad de Cuyo, Mendoza, por su trabajo sobre "El mobiliario popular en los países románicos", obra compuesta de tres tomos que en la actualidad se van publicando en Mendoza, Madrid y Coimbra (Portugal) respectivamente.

En el certamen internacional participaron con publicaciones 116 investigadores de 20 países.

CONTENIDO

Reseñas

LA PRIMERA EDICION
DE ESTE LIBRO SE TERMINO DE
IMPRIMIR EN LOS
TALLERES GRAFICOS D'ACCURZIO,
CALLE BUENOS AIRES Nº 202,
CIUDAD DE MENDOZA,
EL DIA 11 DE DICIEMBRE
DE 1962.